Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem

Rok IV Wrzesień Nr. 9

WIADOMOŚCI KONTROLI SKARBOWEJ

ORGAN ZAWODOWY
STOWARZYSZENIA URZĘDNIKÓW
KONTROLI SKARBOWEJ



WARSZAWA
1928

TREŚĆ NUMERU:

Redaktor odpowiedzialny: Piotr Bogdziewicz.

Adres Redakcji: Warszawa, ulica Inflancka Nr. 1 m. 29. — Adres Sekretarjatu Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej Warszawa, ul. Piękna 3 m. 14. Telefon 415-93. Konto P. K. O. № 1444.

Warunki prenumeraty: Członkowie Stowarzyszenia U. K. S. otrzymują pismo bezpłatnie. Dla niecżłonków cena egz. 1 zł 50 gr.

Ceny ogłoszeń: Cała strona 60 zł., pół strony 35 zł., 1/4 strony 20 zł.

Wydawca: Zarząd Główny Stow. Urzędn. Kontr. Skarbowej w Warszawie.

Rok IV. Wrzesień 1928. Nr. 9.

WIADOMOŚCI KONTROLI SKARBOWEJ

1918 – 1928

Zbliża się dzień 11 listopada, dzień, w którym cała Polska święcić będzie dziesięciolecie swego życia zmartwychwstałego.

Jeszcze niedawno, bo przed dziesięciu laty, rozszarpana na trzy części Polska wysiłki dzieci swoich oddawała na rzecz obcych potęg, wrogich żywiołowi polskiemu, przelewała krew tych dzieci w walce za obce interesy, w walce, w której polak zmuszony był broń morderczą w pierś bratnią kierować, gdyż polak po obu stronach walczących obowiązek swój żołnierski pełnił!

W dniu radosnym 11 listopada 1918 roku znikła zmora walki bratobójczej, powstała możność oddania życia swego i pracy twórczej na budowę i obronę własnego Państwa.

Znamy i czcią wielką obdarzamy zasługi żołnierza polskiego, który wolności naszej przed najezdcą obronił, lecz obowiązkiem naszym jest uprzytomnić sobie również wielkie zasługi urzędnika skarbowego działu akcyz i monopolów, który na początku jako funkcjonarjusz Straży skarbowej, następnie jako urzędnik Kontroli skarbowej — w zwartym szeregu stanął w obronie interesów Skarbu Państwa, tej podstawy potęgi państwowej.

Wzrost dochodów Skarbu Pańswa jest niezbitym dowodem zasług waszych, Koledzy. Wielu z was zdrowiem a nawet życiem przypłaciło za swą gorliwą służbę, lecz nie na marne poszła wasza praca ofiarna, gdyż widoczny wzrost potęgi Państwa Polskiego, nierozerwalnie związanej z wzrostem zasobów Skarbu Państwa, w stopniu wielkim waszym, Koledzy, wysiłkom zawdzięcza.

W wolnem Państwie — wolne dzieci wspólnej odrodzonej Ojczyzny — nie oszczędzajmy i nadal wysiłków, aż zniknie w mroku przeszłości pamięć czasów niewoli, kiedy bracia polacy przemocą byli ze sobą rozłączeni!

Niech nam żyje nasza Polska ukochana! We wspólnej pracy, we wspólnej walce o lepsze Jutro niech nam żyje i kwitnie nasze Stowarzyszenie! Niech uczucie braterstwa w sercach naszych utrwala się i potęguje!

WSZYSCY DO LIGI OBRONY
PRZECIWPOWIETRZNEJ i PRZECIWGAZOWEJ.

Urzędnicy skarbowi wszystkich działów służby w swoim czasie założyli własne Koło wymienionej w nagłówku Ligi O. P. P., przyczem na Prezesa Zarządu Koła wybrali znanego ze swej wysoce pożytecznej pracy społecznej p. Leona Hejdukowskiego, Inspektora Ministerjalnego w Departamencie Akcyz i Monopolów.

Nagromadzone ze skromnych składek członkowskich sumy użyto na ufundowanie otwartej w dniu 7 maja r. b. psychotechnicznej pracowni na lotnisku wojskowej w Warszawie. W pracowni tej będą badani lotnicy wcelu wy-

jaśnienia ich przydatności do tego fachu. Władze wojskowe przywiązują bardzo wielką wagę do takich badań, ponieważ statystyka stwierdziła, że procentowo bardzo znaczna ilość nieszczęśliwych wypadków z samolotami uzależniona była nie od wadliwości aparatów, lecz przedewszystkiem od indywidualnych właściwości lotników.

Koledzy! Założenie tak wielce pożytecznego instytutu jest li tylko początkiem zadania: należy uzupełnić posiadany inwentarz rozmaitemi najnowszemi przyrządami, któreby dały możność dokładniejszego badania u lotników właściwości wzroku i słuchu, spostrzegawczości, szybkiej orjentacji i reagowania na otrzymane wrażenia, zdolności przebywania w przestworzach o rozrzedzonej atmosferze i t. d.

Pamiętajmy, że w wojnie nowoczesnej, a tembardziej w ewentualnej przyszłej wojnie lotnictwo odegrywać ma olbrzymią rolę i to nietylko względem armji, lecz i względem ludności bezbronnej.

Jeżeli którykolwiek z was, Koledzy, nie jest jeszcze członkiem Koła Skarbowców L. O. P. P., niech zapisze się i już od najbliższego miesiąca rozpocznie wpłacanie swej składki członkowej, tak małej pojedyńczo (50 gr. miesięcznie), lecz tak potężnej w masie!

ODPIS

MINISTERSTWO SKARBU
L. D. 2824/1

Do Pana Leona Hejdukowskiego
Inspektora Ministerjalnego
Prezesa Zarz. Koła Skarbowców L. O. P. P.

W związku z wydaną przez Pana, jako Prezesa Zarządu Koła Skarbowców L. O. P., odezwą, miło mi złożyć Panu szczere gratulacje z powodu osiągnięcia tak wielkich sukcesów na polu współpracy urzędników skarbowych w dziale ogólno-państwowym wielkiej doniosłości, jakiem jest sprawa

lotnictwa polskiego. Jest to jednym z więcej licznych dowodów, że urzędnicy skarbowi mimo trudnych i ciężkich warunków, w jakich wraz z całym stanem urzędniczym się znajdują, przeniknięci są tak głęboko ideą państwową, iż potrafią zdobyć się na wielki niewątpliwie wysiłek, jakim było ufundowanie „Pracowni psychotechnicznej przy Centrum badań lotniczo-lekarskich". Nie wątpię, że rozpoczęte z inicjatywy Pańskiej dalsze wysiłki w celu ufundowania przez urzędników skarbowych kamery dla badań lotniczych w krótkim czasie uwieńczone zostaną pomyślnym rezultatem.

Min. Skarbu (—) *G. Czechowicz.*

Warszawa. 3. VII 28.

JAN HEJDUKOWSKI
Prezes Min. Kom. przy Dyr. Mon. Tyt.

KONSUMCJA TYTONIU W KRAJU.

Ogólna konsumcja wyrobów tytoniowych w kraju przedstawia się w cyfrach:

w 1925 r. spożyto	. . . . .	17.303.209 kg.
„ 1926 „ „	. . . . . .	17.212.209 „
„ 1927 „ „	. . . . . .	18.978.967 „

Opierając się na statystycznych anych z 1921 r. o ludności w Rzeczypospolitej Polskiej i przyjmując, że średni przyrost wynosi około $1^1/_2{}^0/_0$ rocznie, ludność w okrągłych cyfrach powinna wynosić:

w 1925 r.	. . . .	28.856 tysięcy
„ 1926 „	. . . .	29.289 „
„ 1927 „	. . . .	29.728 „

Przy tych danych spożycie wyrobów tytoniowych na głowę ludności wyraża się w cyfrach:

w 1925 r.	. . . .	598 gr.
„ 1926 „	. . . .	588 „
„ 1927 „	. . . .	640 „

Jeżeli cyfry te porównać z cyframi wykazującemi spożycie w innych krajach, to okazuje się, że norma spożycia wy-

robów tytoniowych u nas jest bardzo niska i chociaż w ostatnim okresie znacznie powiększyła się, jednakże nie dosięgła normy przedwojennej.

Na zasadzie danych z 1912 r. spożycie wyrobów tytoniowych na głowę ludności w różnych krajach przedstawiało się w następujący sposób:

w Austrji	1345 gr.
„ Niemczech	1700 „
„ Holandji	3000 „
„ Ameryce Północnej . . .	2300 „
„ Danji	2000 „
„ Szwecji	1500 „
„ Anglji	950 „
„ Rosji	500 „

Na zasadzie tych samych danych spożycie wyrobów tytoniowych w różnych dzielnicach naszego Państwa wyrażało się w cyfrach:

w Galicji	778 gr.
„ Śląsku Cieszyńskim . . .	1647 „
„ Poznańskiem	1700 „

Nie mam danych, dotyczących spożycia tytoniu w b. Kongresówce, która w tym czasie wchodziła w skład cesarstwa Rosyjskiego, mogę tylko przypuszczac, że konsumcja wyrobów tytoniowych była tam bez porównania wyższa, gdyż Kongresówka pod względem ekonomicznym należała do najbogatszych dzielnie tego państwa.

Z powyższego wynika, że podana wyżej norma 640 gr. średniego spożycia wyrobów tytoniowych w całem państwie jest mniejsza od normy spożycia tytoniu w dawnej Galicji, która w owym czasie należała do najbiedniejszych dzielnic b. cesarstwa austrjackiego.

Jeżeli rozpatrywać spożycie wyrobów tytoniowych w różnych częściach naszego państwa, to również otrzymuje się bardzo charakterystyczne dane.

Wahania są bardzo znaczne i biorąc za podstawę obliczeń spożycie tytóniu na głowę ludności, wyrażone w złotych, znajdują się w granicach 9.23 zł.—31,61 zł., co ilościowo wyraża się w cyfrach 301 gr. (Kowel) i 1031 gr. (Warszawa).

Należy zaznaczyć, że konsumcja jest najniższa w czę-

ściach kraju ekonomicznie najsłabszych (Wilno, Kowel), lub też mających własne plantacje (Równe, Kołomyja, Jagielnica). Największe zaś w województwach zamożnych (Katowice, Toruń, Lwów, Łódź) i większych centrach (Warszawa, Kraków, Poznań).

Co do spożycia tytoniu w dzielnicach z własnemi plantacjami to w ostatnim czasie daje się zauważyć bardzo pocieszający objaw.

W 1926 r., a szczególniej 1927 i 1928 r. rozwój krajowych plantacji tytoniowych stał się rekordowym, co się uwidocznia w następującem zestawieniu:

Rok	Ogólny obszar plantacji ha.	Dostawienie tytoniu kg.
1924	679	631.478
1925	828	850.934
1926	1558	2.329.849
1927	2878	4.903.141

Można było przypuszczać, że wobec tak znacznego wzrostu plantacji, coraz bardziej zacznie spadać spożycie tytoniu w rejonach uprawy, szczególniej biorąc pod uwagę ilość plantatorów (w 1926 r. — 33562, w 1927 r. — 49203), którzy nielegalnie mogą zużytkować tytoń na własne potrzeby.

Przypuszczenie to okazało się nieuzasadnionem, gdyż jak widać z niżej podanego zestawienia spożycie tytoniu w 1927 r. w stosunku do 1926 r. powiększyło się i w rejonach uprawy.

Spożyto na głowę ludności w złotych:

w rejonie Jagielnicy	w 1926 r. — 9.05;	w 1927 r. — 9.44
„ „ Kołomyji	„ „ „ — 10.03;	„ „ „ — 10.12
„ „ Równa	„ „ „ — 8.04;	„ „ „ — 10.66
„ „ Monasterzysk	„ „ „ — 10.89;	„ „ „ — 13.67

Przechodzę do zanalizowania sumy wpływów ze sprzedaży wyrobów.

Sprzedano wyrobów tytoniowych:

w 1925 r. za 371.146.210 zł.
„ 1926 „ „ 475.042.518 „
„ 1927 „ „ 582.606.305 „

W 1925 r. i 1926 r. kilkakrotnie została podniesiona cena taryfowa, wskutek tego wymienione wyżej sumy powstały ze sprzedaży wyrobów tytoniowych po różnorodnych cenach.

Jeżeliby całkowitą sprzedaż w 1925 r. obliczyć podług cennika z dn. 31 grudnia 1925 r., a sprzedaż w 1926 r. podług cennika z dn. 29 kwietnia 1826 r., t. j. z dnia ostatniej podwyżki wymienionych okresach, to sumy wpływów ze sprzedaży wyrobów tytoniowych wyraziłyby się w cyfrach;

w 1925 r.	. . . . .	472.058.210 zł.
„ 1926 „	. . . . .	503.712.729 „
„ 1927 „	. . . . .	582.606.305 „

Przy takiem obliczeniu średnia sprzedażna 1 kg. wyrobów tytoniowych wyraża się w następujący sposób:

w 1925 r.	. . . . .	27.26 zł.
„ 1926 „	. . . . .	29.28 „
„ 1927 „	. . . . .	30.67 „

Od 29 kwietnia 1926 r. do obecnego czasu, taryfowa cena wyrobów tytoniowych nie została podniesiona, wskutet czego zwyżka średniej sprzedażnej 1 kg. wyrobów tytoniowych w 1927 r. o 1.39 zł. czyli o 4.06$^0/_0$ naocznie udawadnia, że spożycie stale przesuwa się do gatunków droższych.

Dalej przy analizowaniu wpływów ze sprzedaży wyrobów tytoniowych we wspomnianych wyżej okresach, nasuwa się jeszcze jedno spostrzeżenie.

Sumy wpływów rozbite na poszczególne kategorje wyrobów przedstawiają się w następujący sposób:

cygara	papierosy	tytonie	Razem
	1 9 2 5 r.		
14.702.871 zł.	261.067.734 zł.	196.287.604 zł.	472.058.210 zł.
	1 9 2 6 r.		
14.201.448 zł.	259.976.970 zł.	229.534.260 zł.	503.712.729 zł.
	1 9 2 7 r.		
16.634.532 zł.	302.497.403 zł.	263.474.370 zł.	582.606.305 zł.

Z tego zestawienia wynika, że przesuwanie się konsumcji od papierosów do tytoniu, co dało się zauważyć w 1926 r. w stosunku do 1925 r., w ostatnim okresie zostało powstrzymane.

Jest to objaw bardzo dodatni, gdyż w ten sposób bardzo znacznie powiększają się dochody skarbu.

Inż. ZBIGNIEW OSTROWSKI
radca skarbowy w Poznaniu

PIWOWARSTWO.

WIADOMOŚCI O WYROBIE PIWA, ZEBRANE I UŁOŻONE DLA POTRZEB KONTROLI SK.

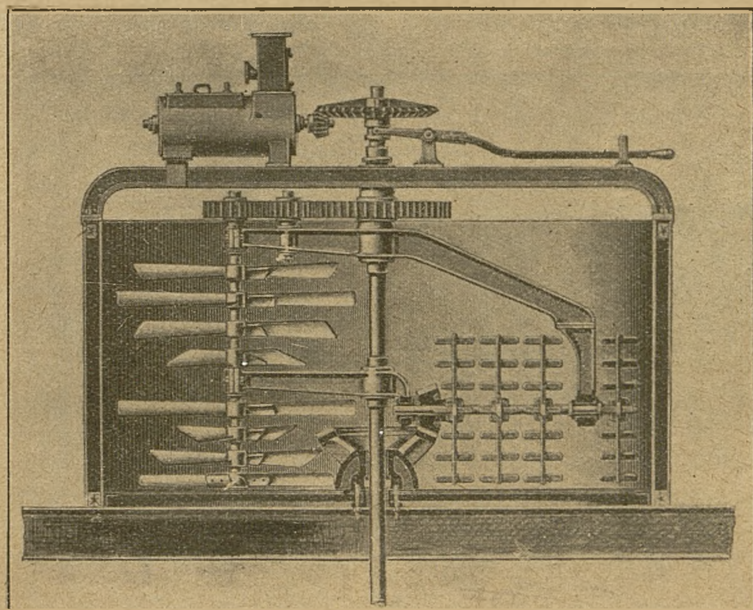
(ciąg dalszy)

Do wyrobu brzeczki piwnej używamy odpowiednich urządzeń i aparatów ustawionych w osobnej sali browaru, zwanej warzelnią. W dobrze urządzonym browarze powinny być ustawione trzy następujące aparaty: kocioł zacierny, cedzak z grantem i kocioł warzelny. Zależnie od wielkości browaru i wykonywanych w ciągu doby warek używa się czasem jeszcze osobnego kotła do warzenia kaszy, t. j. częściowych zacierów, inne natomiast browary, zwłaszcza mniejsze, posługują się w tym celu kotłem warzelnym, a kotła warzelnego używają po wstawieniu do niego odpowiednich sit, jako cedzaka. W ten sposób ilość naczyń warzelnych redukuje się do dwóch t. j. kotła zaciernego i kotła warzelnego, ale wówczas sporządzenie całkowitej warki trwa znacznie dłużej.

Normalny tok warzenia piwa *sposobem infuzyjnym* odbywa się w ten sposób, że całą przeznaczoną do warki ilośćześrutowanego słodu zaciera się w kotle warzelnym lub zaciernym, małą ilością wody, podgrzewając masę do pożądanej temperatury zcukrzenia. Następnie przenosi się zcukrzony gęsty zacier do cedzaka, filtruje czystą brzeczkę a pozostałość w cedzaku przemywa kilkakrotnie gorącą wodą, wyciągając w ten sposób ciała ekstraktywne i osiągając brzeczkę o zamierzonej koncentracji.

Przy *sposobie dekokcyjnym*ześrutowany słód zesypuje się do kotła zaciernego i miesza z odpowiednią ilością ciepłej wody. Następnie zapomocą pompy przenosi się część tak sporządzonego zacieru do kotła warzelnego lub kotła do gotowania kaszy i ogrzewa do wrzenia. Tak zgotowaną pierwszą kaszę przenosi się z powrotem porcjami do kadzi zaciernej i miesza z całym zacierem do pożądanej temperatury zcukrzenia. W ten sposób czerpie się następnie do gotowania

drugą czasem trzecią część zacieru t. j. drugą, trzecią kaszę, poczem po zmięszaniu ich z całym zacierem podgrzewa stopniowo do temperatury zcukrzenia względnie tworzenia się dekstryn. Zcukrzony zacier przenosi się następnie do cedzaka t. j. naczynia, w którem ma się oddzielić czystą brzeczkę od młóta. W cedzaku brzeczka potrzebuje pewnego czasu, aby się odstać, t. j. aby młóto odpadło na dno i utworzyło warstwę filtracyjną. Przefiltrowana brzeczka spływa z cedzaka przez grant do kotła warzelnego. Grant jest to koryto, do którego wchodzi szereg rur, zakończonych kurkami a pro-

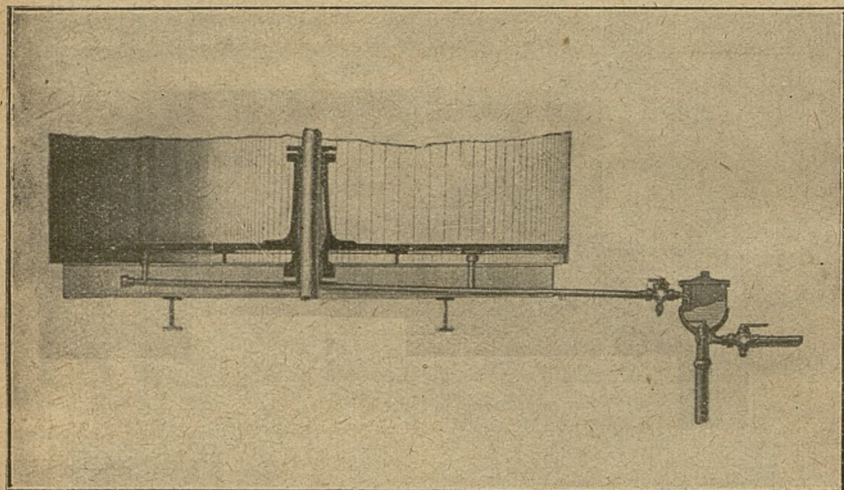


Rys. 1.

wadzących brzeczkę z różnych miejsc dna cedzaka. Stosownie do przeznaczenia posiadają naczynia w browarze odpowiednie urządzenie.

Kocioł zacierny (rys. 1) jest to kadź z drzewa lub metalu, zaopatrzona w system mięszadeł, z pomocą których można mięszać zacier dokładnie we wszystkich kierunkach; nad kotłem ustawiony jest zwykle aparat do chwytania pyłu słodowego lub do rozpylania wody, aby wsypywany do kotła zaciernegoześrutowany słód zwilżać. Podczas zcukrzania za-

cieru mięszadło jest ustawicznie w ruchu, mięszając jaknajdokładniej cząstki słodu z wodą, przez co tworzące się na powierzchni słodu ciała ekstraktywne szybko przechodzą do roztworu. Zcukrzony zacier ogrzewa się zwykle do wrzenia, aby go wysterylizować t. j. zabić bakterje, jakie mogły do niego dostać się z powietrza, a następnie rozwijać się i psuć brzeczkę w ciągu jej filtrowania. Do gotowania kaszy względnie zacieru używa się, jak już wspomniano, albo osobnych kotłów, albo wykonuje się tę czynność w kotle warzelnym. Kocioł, przeznaczony do gotowania zacierów, musi być również zaopatrzony w mięszadło, które mięsza zacier, aby go w czasie gotowania uchronić od przypalania na dnie kotła.



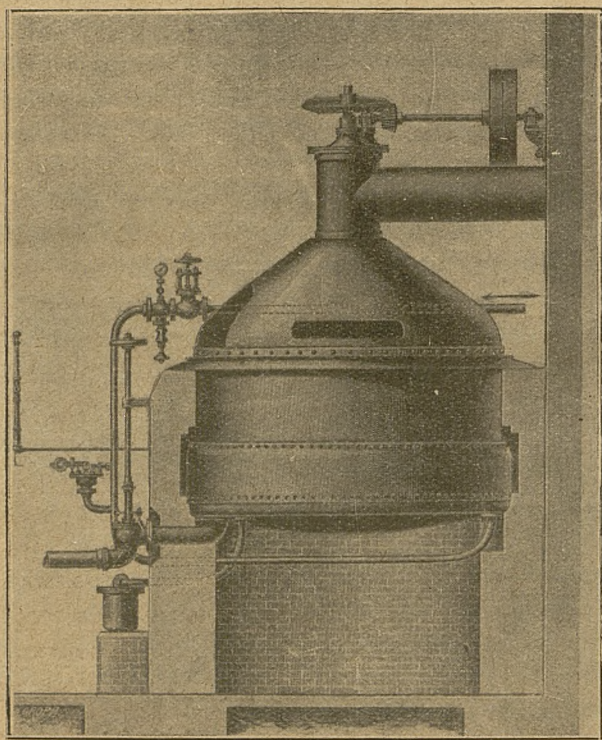
Rys. 2.

Zcukrzony i wysterylizowany zacier przenosi się do cedzaka celem przefiltrowania. Cedzak (rys. 2) jest to kadź okrągła tej samej pojemności co kocioł zacierny, posiada dwa dna, z których dolne jest stałe, zaopatrzone symetrycznie rozmieszczonemi kilkoma (zwykle 6—8) otworami. Od otworów tych prowadzą rury zakończone kurkami ustawionemi w jeden szereg (barterję) nad wspólnem korytem (grantem). Na to stałe dno układa się w pewnym odstępie uregulowanym zapomocą stałych podpór, dno sitowe, składające się z kilku segmentów blaszanych, zaopatrzonych w bardzo delikatne otwory okrągłe lub w kształcie wąskich szpar. Segmenty

tego dna, złożone razem, stanowią ściśle do siebie i do obwodu cedzaka dostosowaną całość. Na to dno dziurkowane tak jak na sito nalewa się gęsty zcukrzony zacier. Po pewnym czasie młóto osiada na spód a zawarte w nim sztywne łuski jęczmienia powodują, że osad nie zbija się twardo, lecz jest na tyle luźny, że umożliwia zebranemu na powierzchni płynowi powolne ściekanie i filtrowanie się. Gdy sprawdzimy, że zacier w cedzaku ustał się odpowiednio, otwieramy kurki prowadzące do grantu i rozpoczynamy filtrowanie. Zwykle początkowo odpływa brzeczka mętna i tę pompuje się tak długo z powrotem do cedzaka, aż zaczniemy otrzymywać zupełnie czysty, przejrzysty płyn, który możemy odprowadzać do kotła warzelnego. Po spuszczeniu całej w cedzaku zawartej brzeczki (t. zw. w praktyce nieodpowiednio pierwszej „męty") nalewa się na młóto pewną ilość gorącej wody, aby wyciągnąć resztę zawartych w niem substancji rozpuszczalnych. Czynność tę powtarzamy czasem trzeci raz i otrzymujemy drugą względnie trzecią mętę. Trzeciej męty używa się z reguły jako napoju dla bydła, a w niektórych browarach przechowuje się ją do zalewania słodu przy następnej warce. (W myśl postanowień § 19-go rozporządzeń wykonawczych można uzyskać za osobnem pozwoleniem Min. S. odpadków otrzymywanych w browarze do wyrobu piwa. Jednym z takich odpadków jest nalew na młóto. Przy wykonywaniu kontroli należy zwracać zatem uwagę na zawartość ekstraktu takiego nalewu i czuwać nad sposobem jego używania). Otrzymane w browarze młóto stanowi również bardzo dobrą paszę dla bydła, którą czasami męsza się z kiełkami słodowemi i suszy do dłuższego przechowywania.

Gdy przefiltrowana brzeczka piwna i druga męta spływa do kotła warzelnego, rozpoczyna się równocześnie jej gotowanie. Przez gotowanie (warzenie) brzeczki uzyskuje się przedewszystkiem jej zagęszczenie do wymaganego stopnia, podczas gotowania przybiera brzeczka właściwą piwu barwę a zawarte w brzeczce białko ścina się i działa oczyszczająco na brzeczkę (w praktyce nazywa się to łamaniem brzeczki, co następuje w chwili, gdy w zaczerpniętej próbie opadają szybko na dno włókna ściętego białka). Po złamaniu brzeczki i stwierdzeniu sacharometrem w wychłodzonej próbie odpowiedniej zawartości ekstraktu, kończy się właściwe warzenie,

poczem dodaje się chmielu i rozpoczyna chmielowar. Warzenie z chmielem powinno trwać krótki czas, wystarczający do wyciągnięcia z chmielu olejku i żywic, dłuższe warzenie powoduje ulatnianie się olejku chmielowego. Podczas gotowania z chmielem wydziela się z brzeczki dalsza część ciał białkowych, tworzących z garbnikiem chmielowym nierozpuszczalne związki.



Rys. 3.

Kocioł warzelny (rys. 3) ma najczęściej kształt cylindryczny i może być ogrzewany albo bezpośrednio ogniem albo parą. Zależnie od tego, dno kotła ma różny kształt. Przy kotłach ogrzewanych ogniem dno jest płaskie lub wgięte do środka, przy kotłach ogrzewanych parą dno jest zwykle kuliste, wygięte nazewnątrz. Ogrzewanie parą odbywa się albo zapomocą rur parowych, albo też t. zw. duplikatorów, t. j. podwójnych den, między któremi krąży para. Kombinacyj pod tym

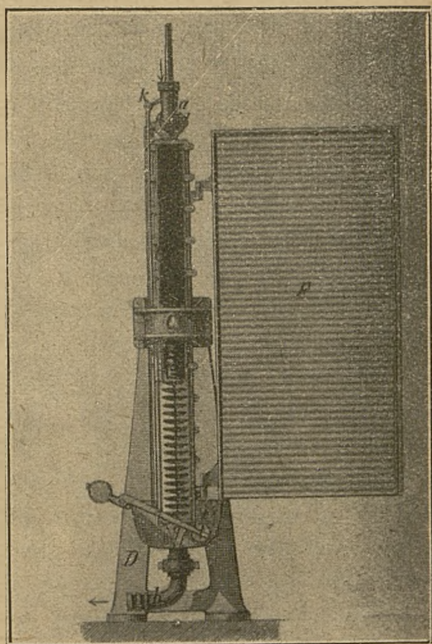
względem może być wiele; stosuje się np. czasem i ogrzewanie ogniem i parą lub parą doprowadzaną zapomocą rur i duplikatorów i t. d. Kocioł warzelny przykryty jest kopułą, opatrzoną drzwiami rozsuwalnemi, przez które rzuca się chmiel i dozoruje gotowania brzeczki. Ponadto zaopatrzony jest kocioł w potrzebną armaturę, do której należy rura doprowadzająca brzeczkę, mająca swój odpływ w górnej części kotła, w dnie kotła obszerna rura odprowadza brzeczkę do cedzidła po ukończeniu waru. W najwyższym punkcie kopuły, pokrywającej kocioł warzelny, umieszczony jest chełm połączony obszerną rurą z wentylatorem, który odciąga wydzielające się w czasie gotowania pary Kotły warzelne, ogrzewane wprost ogniem, mają zwykle jeszcze mięszadło do mięszania brzeczki celem uchronienia jej od przypalenia się.

[Według postanowień § 33 rozp wyk. naczynia, w których ma się oznaczać ilość brzeczki bezpośrednio po ugotowaniu jej z chmielem, wymierza się nalewem wody. Do tych naczyń z reguły należy kocioł warzelny, gdyż żadne inne naczynie ze względu na powyższe postanowienie a zwłaszcza na określenie „bezpośrednio po ugotowaniu jej (brzeczki) z chmielem“ oraz art. 5 p. 3 ustawy — nie może być do mierzenia gorącej brzeczki użyte. Z tych względów organa skarbowe ze szczególną troskliwością powinny przy przemiarze wodą uwzględniać konstrukcję kotła warzelnego, aby wyniki odmierzania brzeczki gorącej nie były błędne. W szczególności kształt dna, jego brzeg wystający wewnątrz kotła, poszczególne nity i t. d. mogą powodować błędne zanurzanie laski mierniczej i błędne odczytywanie ilości brzeczki. Aby tych błędów uniknąć, najwygodniej jest ustawić przed rozpoczęciem przemiaru przygotowaną do tego celu laskę pionowo na dnie kotła w pobliżu ściany kotła i położenie laski utrwalić zapomocą metalowego wodzidła przymocowanego do ściany kotła. Wodzidło powinno być wystarczająco długie i przekrój mieć ściśle dostosowany do przekroju laski mierniczej tak, aby niedopuściło do najmniejszych zboczeń przy jej wstawianiu do kotła. Przy kotłach o większej pojemności lub silnie wypukłych lub wklęsłych dnach, każde najmniejsze zboczenie w ustawieniu laski od kierunku przyjętego w czasie przemiaru, może spowodować duże błędy w odczytaniu ilości płynu w kotle.

Przemiar kotła warzelnego ma na celu ustalenie na lasce mierniczej tej wysokości zanurzenia, jaka odpowiada normalnie sporządzanym warkom. Ze względu jednak na możność sporządzania w tymsamym kotle warek o różnej pojemności, należy na lasce oznaczać odlew każdego hektolitra względnie 100 kg. wody użytej do przemiaru. Należy również stale oznaczać na lasce punkt, w którym nastąpiło całkowite zalanie dna i notować ilość użytej do tego wody. Przy kotłach ogrzewanych bezpośrednio ogniem dna ulegają znacznym nieraz zniekształceniom, co wpływa także na ogólną pojemność kotła. W tych wypadkach zmierzenie ilości płynu, potrzebnej do zalania dna, prowadzi szybko i łatwo do stwierdzenia, czy dno nie uległo zniekształceniu. Takie próbne przemiary należy zatem wykonywać w pewnych odstępach czasu (§ 38 rozporządzeń wykonawczych)].

Cedzidło do chmielu jest to skrzynia żelazna z wstawioną wewnątrz drugą skrzynią o ścianach dziurkowanych. Na ścianach tej skrzyni zatrzymuje się przy spuszczaniu (wybijaniu) brzeczki z kotła, chmiel wygotowany, a brzeczka przecieka do zewnętrznej skrzyni, z której następnie przechodzi do chłodzenia. W niektórych browarach używa się do cedzenia brzeczki gorącej pras filtrowvch, które dają brzeczkę czystą i bardzo małe straty, jakie normalnie powstają wskutek zatrzymywania brzeczki przez chmiel. Chłodzenie brzeczk odbywa się z reguły w osobnym na ten cel przeznaczonym lokalu i ma za zadanie nadania brzeczce możliwie szybko takiej temperatury, w jakiej odbywa się nastawianie drożdżami. Drożdże potrzebują do życia powietrza (tlenu) którego brak jest w swieżo ugotowanej i gorącej brzeczce. W czasie chłodzenia musi zatem brzeczka wysycić sie również powietrzem. Chłodzenie nie może jednak trwać długo, gdyż zawieszone w powietrzu bakterje, mogłyby dostawszy się do brzeczki, rozpocząć swoją szkodliwą działalność, dla której najkorzystniejszą jest temperatura 62—56°C. Schłodzenie zatem poniżej tej temperatury powinno przebiegać bardzo szybko. Niższe temperatury są już mniej szkodliwe, a po dodaniu do brzeczki drożdży niebezpieczeństwo zakażenia brzeczki szkodliwemi bakterjami jest o tyle mniejsze, że drożdże same w szybkim rozwoju odbierają bakterjom pożywienie i przeszkadzają ich rozwojowi. Dzieje się to jednak tylko w pewnych grani-

cach, gdyż brzeczka piwna i piwo, warzone lub przechowywane nieodpowiednio, zawsze są narażone na zakażenie i zepsucie bakterjami. Do chłodzenia brzeczki używa się rozmaitych sposobów i urządzeń. Najprostrzym i dziś jeszcze ogólnie używanym sposobem jest chłodzenie na chłodnikach. Są to zbiorniki w kształcie olbrzymich, ustawionych w przewiewnych lokalach, tac, na których brzeczka rozlana cienką warstwą przy silnym przewiewie powietrza studzi się stosunkowo szybko i wysyca powietrzem Przyspiesza się chłodzenie mięszaniem brzeczki zapomocą stosownych łopat. W więcej postępowych browarach chłodniki używane są tylko do wstępnego chłodzenia mniejwięcej do temperatury około 70° C. Następnie spuszcza się brzeczkę na chłodniki kaskadowe. Chłodnik kaskadowy (rys. 4) jest to stojak z blachy miedzianej falistej, po której brzeczka cienką warstwą spływa do podstawionego koryta. Wewnątrz chłodnika krąży w górnej jego części zwykła zimna woda a w dolnej woda słona schłodzona sztucznie do temperatury poniżej zera. Na tak oziębionych od wnętrza ścianach chłodnika kaskadowego brzeczka chłodzi się szybko i łatwo wysyca powietrzem. Zamiast chłodników używa się w lepiej urządzonych browarach kadzi chłodnikowych, w których brzeczka chłodzi się zapomocą systemu rur, przez który przepływa woda lodowa lub słona, schłodzona sztucznie poniżej zera. Od sposobu chłodzenia zależne są w pierwszym rzędzie straty, jakie przy chłodzeniu powstają. Straty te są dwojakiego rodzaju, mianowicie pozorne, t. j. polegające tylko na zmniejszeniu się ilości płynu



Rys. 4.

przez odparowanie wody, przyczem jednak zawartość ekstraktu wzrasta i rzeczywiste, spowodowane zwilżeniem ścian naczyń chłodzących, przewodów rurowych, rozlewaniem, wydzielanie osadu i t. d.. Uzupełnianie tych strat przez popłukiwanie naczyń wodą i zlewanie jej do brzeczki nie jest wskazane, gdyż zwiększa niebezpieczeństwo zakażenia brzeczki bakterjami a ponadto wymaga gotowania i studzenia odpowiedniej ilości wody, co jest związane z kosztami opału. Straty, powstałe przy chłodzeniu mogą wynosić 5—9% objętości brzeczki gorącej i są tem mniejsze, im szybsze jest chłodzenie brzeczki i im krótsze jest połączenie między kotłem warzelnym a przyrządami chłodniczemi.

[Przy ustalaniu t. zw. ubytku fabrykacyjnego w myśl zał. C do § 73 rozp. wyk. trzeba zatem uwzględnić lokalne stosunki w browarze, aby ubytków tych nie obliczyć za nizko lub za wysoko. Ubytki, wymienione w § 2 załącznika pod 1) są zawsze stałe i pozorne, gdyż polegają tylko na zmianie objętości brzeczki gorącej i schłodzonej. Natomiast ubytki, powstałe przy odcedzeniu chmielu są zmienne i rzeczywiste. Wysokość ich zależna jest od ilości chmielu, sposobu cedzenia, od tego, czy chmiel wypłukuje się wodą względnie czy poddaje się go prasowaniu. Naogół jednak ubytki te są minimalne i z tych względów obliczanie ich nie zostało w przepisach wykonawczych osobno uwzględnione. Rzeczywiste ubytki w objętości brzeczki powstają przy chłodzeniu jej, gdyż wówczas część płynu ulatnia się w postaci pary a część pozostaje na ścianach naczyń chłodzących i przewodów rurowych. Użytki te powstają w czasie od ukończenia wybijania brzeczki do ukończenia jej chłodzenia i sprawdzenia ilości i ekstraktu przed zadaniem drożdżami (rozp. wyk. § 53 p. 3). Ubytki te może przedsiębiorca wyrównać przez dodanie odpowiedniej ilości wody użytej do spłukania przyrządów i przewodów. W tym wypadku zawartość ekstraktu w brzeczce gorącej i schłodzonej będzie w przybliżeniu niezmieniona, aby jednak z tego powodu nie powstawały wątpliwości, obowiązany jest przedsiębiorca zapisać uwagowo ilość dodanej wody stosownie do postanowień przepisów wykonawczych § 23 p. 2. Przy ustalaniu zatem ubytków fabrykacyjnych należy się kierować istotnemi warunkami produkcji piwa w danym browarze i brać pod uwagę również stosunek wiel-

kości używanych naczyń do wielkości poszczególnych warek, t. j. brać pod uwagę wykorzystywanie pojemności naczyń. Im mniej ta pojemność jest wykorzystaną, tem większe powstawać będą ubytki. Uwzględniając powyższe okoliczności, stwierdzić należy, że stały ubytek, a raczej różnica między pojemnością gorącej brzeczki i wystudzonej, wynosić będzie 3%, dalsze ubytki przed piwnicą fermentacyjną i składową mogą być wyrównane przez dolew wody częściowo lub całkowicie.

Schłodzona i wysycona powietrzem brzeczka piwna przechodzi do piwnicy fermentacyjnej, gdzie w kadziach otwartych zadaje się ją drożdżami i poddaje fermentacji. Zanim zajmiemy się tym działem fabrykacji piwa, zaznajomimy się poprzednio z kilkoma sposobami warzenia piwa t. j metodami, w/g jakich sporządza się zasadniczo pewne odmiany piwa.

Piwo monachijskie. Do tego piwa używa się silnie prażonego słodu, dodając czasem barwika słodowego w ilości 1—2 litry lub karamelu w ilości 6—12 litrów na 100 kg. słodu. Śrut słodowy zaciera się zimno poczem, przez powolne dodawanie gorącej wody, podnosi temperaturę na 35°C. Następnie czerpie się część zacieru (1-szą kaszę) bacząc, by była dosyć gęsta i ogrzewana w kotle słabym ogniem do 75°C., poczem gotuje silnie przez 45 minut. Ogrzaną do wrzenia brzeczkę zlewa się powoli do całego zacieru tak, aby on pod koniec zlewania otrzymał temperaturę około 50°C. W ten sam sposób gotuje się drugą kaszę i przy zaparzaniu nią całego zacieru doprowadza końcową temperaturę do 62°C. Chmiel dodaje się prawie równocześnie do kotła warzelnego z rozpoczęciem filtrowania i równocześnie ogrzewa się też w kotle warzelnym brzeczkę tak, że z chwilą ukończenia filtrowania cała ilość brzeczki poczyna wrzeć. Gotowanie to prowadzi się jeszcze dwie lub trzy godziny poczem wybija brzeczkę na chłodnik.

Monachijskiego piwa rozróżniamy kilka gatunków. **Leżak** posiada 12—13% ekstraktu, a na 100 kg. słodu otrzymuje 0,75 do 1 kg. chmielu. **Eksportowe** posiada 14—15% ekstraktu i otrzymuje na 100 kg. słodu 1—5 kg. chmielu. Bok i Salvator zawierają 15—16 względnie 18—20% ekstraktu i otrzymują 1—1.25 kg. względnie 1.25—1.5 kg. chmielu na 100 kg. słodu.

Piwo wiedeńskie. Do tego piwa używa się jasnego lecz dość silnie wyprażonego słodu. Proces zacierania podobny jest do Monachijskiego. Gotuje się dwie kasze i jedną brzeczkę czystą. Temperatura zacierania wynosi 34—75°C, a zacieranie trwa 3.5—5 godzin. Chmiel dodaje się zwykle dwoma porcjami: pierwszą zaraz po wprowadzeniu brzeczki do kotła, drugą, gdy brzeczka wrzała już w kotle przez 15—30 minut. Wiedeńskie piwo rozróżniamy świeże o 10—11% ekstraktu i leżakowe o12—14% ekstraktu. Do piw wiedeńskich dodaje się 0.3—0.6 kg. chmielu na 1 hl. brzeczki.

Piwo pilzneńskie gotuje się z zupełnie jasnego, słabo prażonego słodu. Pierwszą kaszę zcuksza się przy 35°C, drugą przy 49°C, poczem czerpie się część czystej brzeczki, gotuje do wrzenia, zlewa do zacieru i zaciera całość trzeci raz przy 64°C. Po tem zacieraniu zcedza się czystą brzeczkę, ogrzewa ją do wrzenia, poczem zlewa wrzącą ponownie do kotła zaciernego i zcukrza cały zacier czwarty raz przy 75°C. Podczas filtrowania czystej brzeczki do kotła warzelnego, gdy dno kotła jest już brzeczką pokryte, dodaje się 1/4 część przeznaczonej do warki ilości chmielu. Równocześnie z filtrowaniem podnosi się temperatura w kotle warzelnym w ten sposób, aby z ukończeniem filtrowania cała ilość brzeczki poczęła wrzeć i wtenczas dodaje się połowę przeznaczonego do warki chmielu, gotuje brzeczkę około dwóch godzin, dodaje resztę chmielu i gotuje już tylko około 30—45 minut, poczem wybija na chłodnik. Ilość chmielu wynosi około 2—2,5 kg. na 100 kg. słodu. Piwo posiada około 12% ekstraktu.

Odmiennym nieco sposobem, wymagającym też specjalnych urządzeń browaru, jest gotowanie piwa pod ciśnieniem. W kotle zaciernym zaciera się słód zimną wodą i pozostawia w spokoju do odstania się. Następnie odbiera z wierzchu około 5% klarownego zacieru i przechowuje osobno w chłodnem miejscu i osobnem naczyniu jako t. zw. diastaz, gdyż płyn ten w rzeczywistości zawiera znaczną część wyciągniętego ze słodu diastazu. Resztę zacieru spuszcza się do osobnego kotła, urządzonego w ten sposób, że może być szczelnie zamknięty i wytrzymać stosunkowo wysokie ciśnienie. W tym kotle podgrzewa się zacier stopniowo do temperatury 35°C a następnie do 100°C. W tym czasie zacier zcukrza się częściowo, lecz celem całkowitego rozpuszczenia skrobi podgrzewa

się go do wyższej temperatury t. j. około 125°C. W tym celu zamyka się kocioł szczelnie i przez dalsze ogrzewanie podnosi ciśnienie w kotle na 1,5 atmosfery. Pod tem ciśnieniem następuje zupełnie sklajstrowanie i rozpuszczenie skrobi, poczem zacier ochładza się do temperatury 56°C, i dodaje do niego odstawioną poprzednio część zacieru jako diastaz, mięsza i podgrzewa powoli do temperatury 72°C, przy tej temperaturze zcukrza ostatecznie a następnie szybko podgrzewa do temperatury 94—98°C celem wysterylizowania i pompuje do cedzaka. Po odstaniu się młóta, następuje filtrowanie, i warzenie z chmielem.

Piwo białe t. zw. berlińskie i grodziskie otrzymuje się z $^1/_4$ części jasno prażonego słodu jęczmiennego i $^3/_4$ części słodu pszennego. Metody do gotowania brzeczki stosować można różne, lecz właściwa metoda otrzymywania tego piwa, polega głównie w sposobie prowadzenia fermentacji, która przebiega w wyższej temperaturze zapomocą drożdży gorzelnianych, co wyjaśnimy sobie bliżej przy omawianiu fermentacji brzeczki.

Takie są zasadnicze sposoby sporządzania brzeczki i metody gotowania piwa ze słodu. Jak już wspominaliśmy, można piwo wyrabiać także z innych materjałów, zawierających skrobię (ziarn skiełkowanych), cukier lub z samego cukru skrobiowego lub buraczanego.

Pomijając wszystkie inne te materjały, zastanówmy się chwilę nad zporządzeniem piwa z cukru, a ściślej mówiąc, z dodatkiem cukru przy piwach górnej fermentacji, do których w myśl ustawy o podatku od piwa, można wyłącznie tego dodatku używać. Dodawanie cukru przy wyrobie piwa, może nastąpić w trzech momentach, a mianowicie: 1) w czasie zacierania lub gotowania brzeczki; wówczas dodany cukier tworzy bezpośrednio część ekstraktu, a piwowar winien użytą ilość zapisać w rubr. 7 książki warek; 2) do gotowej brzeczki po ukończeniu chłodzenia i wówczas dodany cukier tworzy również bezpośrednio część ekstraktu, a piwowar powinien użytą ilość zapisać w rubr. 25 książki warek; 3) do gotowego piwa w odpowiedniej chwili przed wydaniem go z browaru. W dwóch pierwszych wypadkach cukier użyty jest jako surogat słodu, ulega w brzeczce przemianom chemicznym, częściowo lub w całości, i podlega w tej formie ponownemu opodatkowaniu, jako ekstrakt i alkohol zawarty w piwie. W trze-

cim jednak wypadku, cukier użyty jest do tego samego celu, jak do innych celów konsumcyjnych t. j. do osłodzenia piwa tak, jak go się używa do słodzenia innych napojów lub potraw. Niemniej jednak i w tej formie podlega ponownemu opodatkowaniu w myśl rozp M. S. z dnia 8 listopada 1927 r. L. D. VII 20808/2/27, a to na tej zasadzie, że podatek od piwa pobierany jest od ilości wydanego z browaru piwa i zależnie od jakości piwa. W tym celu piwowar powinien zaznaczyć w uwadze książki warek dodanie cukru do gotowego piwa i odpowiednio, w zależności od tego czy jakość piwa pod względem stopy podatkowej zamieniła się po dodaniu cukru sprostować wpisy do książki warek w odpowiednich rubrykach przyjmując, że 1 kg. cukru dodanego do 1 hl. piwa zwiększa zawartość ekstraktu o jeden stopień a objętość o 0.6 litr.

Zaznaczyć należy, że przed rozpoczęciem warki, piwowar musi obliczyć sobie ilość słodu i wody, jakich do danej warki musi użyć. Sposób obliczania omawialiśmy już poprzednio. Po otrzymaniu schłodzonej brzeczki rozpoczyna się ostateczny okres sporządzania piwa czyli fermentacja w piwnicy fermentacyjnej i składowej czyli właściwe

SPORZĄDZANIE PIWA.

Ekstrakt zawarty w brzeczce składa się głównie z maltozy i dekstryn jako ciał podlegających fermentacji alkoholowej i z ciał wyciągowych z chmielu mających swoje osobne przeznaczenie a nie biorących w fermentacji udziału i ciała te wydzielają się w czasie fermentacji częściowo z brzeczki, a częściowo pozostają w gotowem piwie w postaci soli mineralnych, barwika, olejków eterycznych, garbnika i w. i. Piwo gotowe musi zatem zawierać obok alkoholu i bezwodnika węglowego także ciała tworzące t. zw. ekstrakt nieodfermentowany. Aby otrzymać z brzeczki napój o takim składzie, dobrym smaku, wolny od produktów ubocznych fermentacji, spowodowanych bakterjami, musimy odpowiednio prowadzić drożdżową fermentację brzeczki. Fermentacja odbywa się jak już mówiliśmy, w dwóch okresach i stosownie do tego w dwóch różnych lokalach; mianowicie fermentacja główna w piwnicy fermentacyjnej i fermentacja końcowa w piwnicy składowej. Zależnie od temperatury w jakiej pro-

wadzimy fermentację i jakości użytych drożdży **rozróżniamy dwa rodzaje fermentacji: dolną i górną.**

Fermentację alkoholową brzeczki piwnej przeprowadza się zapomocą drożdży. **Drożdże** są to drobnoustroje zorganizowane należące do świata roślinnego, zaliczone do grzybków i rozmnażające się przez pączkowanie. Ten sposób rozmnażania polega na tem, że dojrzała komórka grzybka rozdziela sie i wyłania ze siebie nową komórkę. Rozmnażanie zależne jest od pożywienia i temperatury. Tak jak inne rośliny tak i grzybki drożdżowe rozróżniamy według ich cech zewnętrznych i zachowania się przy rozmnażaniu. Według tego dzielimy je na rasy i klasy a w następstwie tego odpowiednio do naszych celow i potrzeb możemy odpowiednie odmiany kultywować w postaci czystej, niezmięszanej z innemi odmianami. Dla celów browarnictwa posługujemy się zasadniczo dwoma odmianami drożdży a mianowice drożdżami dolnej i drożdżami górnej fermentacji. Różnica między temi odmianami polega głównie na zachowaniu się ich podczas rozmnażania się. Dolne drożdże, w chwili dojrzewania komórek opadają na dno naczynia a górne, wypływają wówczas masowo na powierzchnię płynu fermentującego; dolne drożdże mogą pracować w temperaturach stosunkowo niskich 3—10^{0}C gdy dla górnych korzystniejsze są temperatury wyższe 15—22$_0$C. Dolna fermentacja główna wymaga dłuższego czasu 10—12 dni, górna krótszego 3—4 dni. Pozatem obie odmiany drożdży różnią się od siebie zapachem i smakiem, które udzielają się wyrobionemu przez nie piwu.

W browarach prowadzących fermentację dolną, oddział fermentacyjny składa się z piwnicy fermentacyjnej i piwnicy składowej, a celem utrzymania koniecznej temperatury muszą posiadać albo lodownię albo urządzenie do sztucznego wytwarzania zimna i lodu. Piwnice fermentacyjne i składowe muszą być tak obłożone lodem lub zaopatrzone w rury chłodzące aby w nich stale można utrzymać niską temperaturę. Najważniejszem orządzeniem w piwnicy fermentacyjnej są kadzie, w których przeprowadza się fermentację. Kadzie te ustawia się na dzwigarach podpartych słupami w ten sposób, aby ściany kadzi były łatwo dostępne do mycia i czyszczenia, celem utrzymania ich w drobiazgowej czystości. W dnie każdej kadzi umieszczony jest odpowiednio zamykany otwór

do spuszczania osadu drożdżowego, a nieco wyżej kurek do spuszczania odfermentowanej brzeczki. Również można ściągać piwo zapomocą rury zaopatrzonej na końcu w pływak, który otwór rury utrzymuje na powierzchni płynu i pozwala na ściąganie czystych górnych jego warstw. Ze względu na post. § 33 ust. 2 roz. wyk. kadzie fermentacyjne powinny być przemierzone geometrycznie lub wodą, a to w tym celu, aby w nich można ustalić ilość piwa w czasie badania zapasów. Jeżeli kadzie mają do chłodzenia stale wbudowane urządzenia chłodnicze to przemiar ich nie przedstawia żadnych komplikacji ze wdględu na późniejsze korzystanie z wyników przemiaru. Natomiast jeżeli do chłodzenia używa się osobnych pływaków, które napełnione lodem wpuszcza się do kadzi, wówczas przy stwierdzaniu zawartości kadzi, trzeba objętość tych pływaków uwzględnić. W tym celu najwygodniej jest obliczyć pojemność każdego pływaka i na jego ścianie zewnętrznej oznaczyć w sposób trwały podziałką odpowiadającą zanurzeniu się pływaka w kadzi, a przy odczytywaniu zawartości kadzi odejmować od odczytanej ilość tę objętość płynu, która odpowiada zanurzeniu pływaka. Ponieważ kadzie fermentacyjne napełnia się zwykle do pewnej stałej wysokości, zbędnem jest przeto sporządzenie do nich lasek, sięgających do dna kadzi. Używanie takich lasek jest w browarze o tyle niewygodne i niewskazane, że w pieniącym się, pokrytym grubą warstwą piany, płynie odczytywanie jest utrudnione a równocześnie zapomocą takiej laski łatwiej jest wprowadzić do piwa szkodliwe bakterje. Lepsze są natomiast krótkie laski za pomocą których można odczytać ilość płynu brakującą od brzegu kadzi do powierzchni płynu. Tą ilość płynu odciąga się od pojemności całej kadzi.

Piwo, które w piwnicy fermentacyjnej przeszło t. zw. ermentację główną w kadziach otwartych, przenosi się do piwnicy składowej do dających się zamykać dużych beczek (kuf) o pojemności kilkudziesięciu do kilkuset hektolitrów. W większych browarach używa się obecnie zamiast beczek drewnianych t. zw. tanków cementowych lub żelaznych, wewnątrz glazurowanych lub emaliowanych. Naczynia te muszą być odpowiednio silnie zbudowane, aby ściany ich mogły wytrzymać ciśnienie, pod jakiem piwo pod koniec fermentacji utrzymuje się, aby bezwodnik węglowy piwo wysycił i nieulotnił się z niego.

Badanie zspasów piwa w piwnicy składowej jest rzeczą b. skomplikowaną i niedającą się rozwiązać w sposób bezwzględnie zaspakający interesy producenta i Skarbu Państwa.

Naczynia składowe nigdy nie mogą być całkowicie napełnione, a całkowite spuszczczanie z nich piwa również rzadko odbywa się jednorazowo. Zawartość naczynia składowego nie może być następnie nigdy dokładnie stwierdzone za pomocą jakiegoś odpowiedniego przyrządu jak laski mierniczej, skali lub t. p. Lasek mierniczych do naczyń tych wprowadzać nie można gdyż, pominąwszy wysokie niebezpieczeństwo zakażenia piwa, musiałyby się otwierać te naczynia często w tym okresie, w którem piwo już jest zaczopowane i musi pozostawać pod ciśnieniem. Również nie można użyć płynowskazów gdyż odczytywanie za pomocą płynowskazu płynu będącego pod ciśnieniem prowadziłoby do dużych błędów, a pozatem urządzenie takich płynowskazów i utrzymanie ich w koniecznej czystości natrafiłoby na duże trudności techniczne. Jedyne zatem rozwiązanie leży w odpowiedniem książkowem prowadzeniu zapasu. W tym celu browar powinien prowadzić książkę kontową dla piwnicy składowej, w której piwowar powinien notować atramentem przychód piwa do każdego naczynia składowego w miarę jak to naczynie napełniał z poszczególnych kadzi fermentacyjnych oraz rozchód, w miarę wydawania piwa do konsumcji zgodnie z dziennemi sumami książki podręcznej. W ten sposób każdorazowe zamknięcie książki kontowej da zapas piwa w piwnicy składowej.

Stosownie do gatunku piwa i rodzaju fermentacji używamy w browarze odpowiedniej rasy i odmiany drożdży które sprowadza się albo z laboratorjum w postaci czystych kultur, albo przygotowuje i przechowuje w browarze z poprzednich warek.

Odpowiednią ilość drożdży, miesza się najpierw dokładnie z małą ilością brzeczki, poczem tak rozmieszane wlewamy do całej ilości wychłodzonej do odpowiedniej temperatury (temperatury nastawienia) brzeczki i mieszamy z nią dokładnie.

Zaczynamy zwykle od temperatury nastawienia 5—6°C i dodajemy do tak schłodzonej brzeczki, na każdy hektolitr około 0.5 litra gęstych drożdży. Po pewnym czasie, zwykle

w ciągu 24 godzin, powierzchnia płynu powleka się białym, delikatnym nalotem piany, co jest dowodem, że drożdże rozpoczeły pracę, wydzielając bezwodnik węglowy. Po dalszych 24—48 godzinach, okazuje się na brzegu kadzi biały kręg gęściejszej piany a następnie z dnia na dzień, takich kręgów przybywa więcej i w końcu cała powierzchnia płynu pokrywa się wysoko spiętrzoną, gęstą białą pianą w postaci kręgów dośrodkowych. Przy tworzeniu się tych kręgów mówimy, że piwo zaczyna krężyć. Dalsze stadjum fermentacji oznacza się tem, że piana staje się jeszcze gęstszą i powleka się żółtemi lub brunatnemi plamkami, które tworzy wydzielający się z brzeczki garbnik chmielowy. Ten okres fermentacji nazywamy „krążącą". Jeżeli w tym okresie będziemy badali brzeczkę to spostrzeżemy: 1) że temperatura jej podniesie się o 2—4 a czasem i więcej stopni. Wyższego podniesienia się temperatury należy unikać aby nie przyspieszać fermentacji; 2) sacharometr wskazywać zacznie mniej ekstraktu, niż w brzeczce podstawowej; 3) próba brzeczki w przejrzystem szkle wykazuje pływające w niej strzępy drożdży, między któremi pod światło przeziera czysty płyn.

Po tym okresie następuje fermentacja opadająca, mówimy, że „że krążki opadają" co zgadza się z zewnętrznym wyglądem brzeczki. Pokrywa się ona brunatnym, porwanym kożuchem, drożdże opadają na dno, bańki bezwodnika węglowego wydzielają się coraz słabiej, główna fermentacja została ukończona.

Ten końcowy okres fermentacji głównej powinien odbywać się w temperaturze odpowiadającej fermentacji wstępnej t. j. 5—6°C a to zniżenie temperatury należy regulować tak, aby spadek jednego stopnia następował w ciągu około 24 godzin.

Przy takim sposobie fermentacji głównej czas jej trwania wynosi zależnie od jakości brzeczki 8—10—14 dni. Jednak ani temperatura brzeczki, ani czas trwania fermentacji nie powinny być wyłącznie miarodajne przy ocenie, czy piwo nadaje się do przeniesienia do piwnicy fermentacyjnej. Głównym wskaźnikiem jest tu stopień odfermentowania brzeczki. Im wyższe odfermentowanie, tem mniej cukru w brzeczce i tem trudniej będzie ona podlegać w piwnicy składowej końcowej fermentacji i odwrotnie. Zawielka zawartość cukru

powoduje jednak słodkawy smak piwa, co nie zawsze i nie w każdem piwie jest pożądane. Wskutek tego najlepiej jest odstawiać brzeczkę do piwnicy składowej, gdy odfermentowanie wynosi 50—60% poprzedniej, podstawowej, zawartości ekstraktu. Procent ten obliczamy na podstawie skazań sacharometru. Zaczerpniętą z kadzi próbę brzeczki wstrząsamy w naczyniu silnie dłuższy czas, aby uwolnić ją od bezwodnika węglowego, którego ona zresztą zawiera stosunkowo niewiele, a następnie stopniujemy sacharometrem. Jeżeli świeża brzeczka zawierała np. 13% ekstraktu a po głównej fermentacji 6%, to attennacja pozorna t. j. pozorny ubytek ekstraktu wynosi $13-6=7$ części ekstraktu. Z tych ilości obliczamy $13:7=100:X$ czyli $X=\frac{100\times 7}{13}=53.8\%$ pierwotnego ekstraktu pozostało nieodfermentowanego, brzeczka nadaje się zatem do przeniesienia do piwnicy składowej. Ważnym również jest moment określenia stopnia rozwoju drożdży w brzeczce. Rozwinięte i zupełnie dojrzałe komórki drożdży opadają łatwo na dno szkiełka probówkowego, młode komórki pływają w brzeczce. Jeżeli brzeczka w probówkowem szkiełku wolno się klaruje i osadza drożdże to znaczy, że posiada dużo młodych komórek drożdżowych i wówczas nazywamy ją „zieloną". Kiedy i jakie brzeczki możemy beczkować t. j. przenosić do piwnicy składowej, dają nam wytyczne następujące wskazówki.

1. Piwa leżakowe beczkuje się „czyste" wyszynkowe natomiast „zielone".
2. Przy drożdżach silnie fermentujących i trudno osiadających „zielono"
3. Ciepłe piwnice składowe wymagają „czystej", zimne „zielone" brzeczki.

Gdy stosownie do potrzeby i warunków uznamy, że brzeczka nadaje się do beczkowania, przenosimy ją do piwnicy składowej, a w kadzi fermentacyjnej pozostaje osad drożdżowy, w którym rozrużniamy trzy warstwy. Górną, drożdży luźnych, zawierającą lżejsze zanieczyszczenia i resztki brzeczki, zczerpujemy do osobnej wanny, następnie zbieramy i środkową warstwę najczystszych i dojrzałych drożdży które przechowujemy osobno jako drożdże zarodowe do następnej warki, w końcu zbieramy ostatnią dolną warstwę najbardziej zanieczyszczonych drożdży i mięszamy razem z zebraną górną warstwą.

Drożdże zarodowe przemywamy kilka razy czystą zimną wodą, przesiewamy przez gęste włosienne sito i w metalowem naczyniu ustawiamy przykryte, na lodzie. W ten sposób możemy drożdże przechowywać tylko 2—3 dni, gdyż dłuższe stykanie sie komórek drożdżowych z wodą powoduje wyługowanie z nich soku komórkowego, co drożdże osłabia a w końcu niszczy. Do dłuższego przechowywania, trzeba drożdże odcedzić w worku od wody, albo wyprasować i przechowywać w lodowni. Prasowane drożdże podlegają jednak opodatkowaniu, wobec czego browary z reguty takich drożdży nie wyrabiają; częściej spotyka się drożdże t. zw. workowe, które zawierają tyle wilgoci, że nie nadają się do formowania i są wolne od akcyzy. Drożdże odpadkowe zebrane z górnej i spodniej warstwy używa się jako karmy dla bydła, do sporządzania sztucznych pożywek, a w ostatnich czasach suszy się je i używa do wyrobu witamin. Można ich także używać jako drożdży piekarskich (po dokładnem wymyciu) lub gorzelniczych.

Z DZIAŁALNOŚCI ZARZ. GŁ. S.U.K.S.

Uwzględniając ciężkie położenie materjalne kolegów, pełniących obowiązki służbowe w miejscowościach klimatycznych i uzdrowiskowych. a w szczególności nad wybrzeżem morskiem, Zarząd Główny złożył P. Ministrowi Skarbu i P. Dyrektorowi Departamentu Akcyzowego z prośbą o poparcie memorjał treści następującej:

Do Pana Ministra Skarbu w Warszawie.

Na skutek licznych skarg członków naszego Stowarzyszenia na ciężkie warunki bytowania w miejscowościach klimatycznych i uzdrowiskowych oraz nad wybrzeżem morskiem, zwracamy się do Pana Ministra Skarbu z prośbą o przyznanie urzędnikom Kontroli skarbowej, pełniącym obowiązki służbowe w tych miejscowościach, jednorazowego zasiłku, tytułem częściowego wyrównania wyższych kosztów utrzymania, spowodowanych sezonową drożyzną artykułów pierwszej potrzeby.

W miejscowościach tych, szczególnie nad wybrzeżem morskiem, koszty utrzymania na skutek drożyzny artykułów żywnościowych, są wyższe niż w Warszawie, niepomiernie zaś wzrastają podczas sezonu letniego do tego stopnia, że otrzymywane pobory wystarczają zaledwie na pokrycie części wydatków, związanych z wyżywieniem urzędnika i jego rodziny.

O ile nam wiadomo, odpowiednie dodatki sezonowe zostały już przyznane w miejscowościach położonych nad wybrzeżem morskiem funkcjonarjuszom policji państwowej w wysokości 120 zł., tytułem zaliczki, funkcjonarjuszom pocztowym w wysokości 50% poborów miesięcznych oraz funkcjonarjuszom kolejowym i straży granicznej w wysokości 37% poborów miesięcznych, począwszy od miesiąca czerwca r. b.

Wobec powyższego w imieniu niesłusznie pokrzywdzonych urzędników Kontroli skarbowej, zwracamy się do Pana Ministra z gorącą prośbą o przyznanie dodatku sezonowego lub specjalnego jednorazowego zasiłku wszystkim urzędnikom Kontroli skarbowej, pełniącym obowiązki służbowe w miejscowościach uzdrowiskowych oraz nad wybrzeżem morskiem.

Za Zarząd Główny

(—) *Szeiwel*, Prezes

Sekretarz-Członek Zarządu (—) *Burczyn*.

KOMUNIKAT Nr. 9.

Do Zarządu Kół i Okręgów S. U. K. S.

Nawiązując do komunikatu Nr. 7, ogłoszonego w numerze 8 naszego pisma zawodowego — ogłaszamy regulamin, wydany dla Komisji Budowy Domu Zdrowia S. U. K. S. w Jamnej. Równocześnie zawiadamiamy wszystkich Kolegów, że budowa Domu Zdrowia znajduje się w pełnym toku. Roboty ziemne zostały już ukończone, budowa oficyny jest na ukończeniu.

Zwracamy się z prośbą do wszystkich Kolegów, aby w dobrze zrozumiałym własnym ich interesie przez przystąpienie na członków do funduszu budowy Domów Zdrowia z minimalną składką miesięczną po 50 gr. od członka—udzie-

lili jaknajszerszego poparcia tej akcji. Te składki należy przekazywać do centralnej kasy S. U. K. S. na konto P. K. O. Nr. 1444. Wykazy złożonych składek prosimy przesyłać do Sekretarjatu S. U. K. S. w Warszawie, ul. Piękna 3.

Wreszcie wzywamy wszystkich kolegów, którzy w swoim czasie podjęli się rozsprzedaży cegiełek na budowę Domu Zdrowia, a które otrzymali w swoim czasie od Komitetu Okręgowego w Stanisławowie, aby bezzwłocznie przesłali rachunek z rozsprzedaży cegiełek komisji budowy Domu Zdrowia na ręce kolegi Stefana Spundy w Stanisławowie (Knihinin, rafinerja spirytusu Liebermanna). Gotówka, uzyskana ze sprzedaży cegiełek winna być bez zwłoki przekazana do wyżej nazwanej komisji w Stanisławowie na konto P. K. O. N. 408520.

Za Zarząd Główny:

(—) *Burczyn*, Sekretarz (—) *Szeiwel*, Prezes

KOMUNIKAT. Nr. 10.

Do Zarządu Kół i Okręgów S. U. K. S.

Na liczne zapytania naszych członków — komunikujemy, że sprawa ustalonego już projektu zmiany umundurowania — znajduje się w toku załatwienia w Ministerstwie Skarbu. W najbliższej przyszłości spodziewać się można, że nowy przepis o umundurowaniu zostanie ogłoszony.

Zauważamy, że Ministerstwo Skarbu okólnikiem z dnia 24. V. r. b. L. D. VI — 1561/1 zawiadomiło już Izby Skarbowe o zamierzonej zmianie umundurowania urzędników Kontroli Skarbowej.

Za Zarząd Główny:

(—) *Burczyn*, Sekretarz (—) *Szeiwel*, Prezes

Wspierajcie fundusz budowy D o m u Z d r o w i a Stow. Urzędników Kontr. Skarb. w Jamnej oraz Bursę Szkolną we Lwowie!

WYKAZ

składek członkowskich wpłaconych w II-ym kwart. 1928 r; przez Oddziały, Koła i Okręgi Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej.

Kontrola Skarbowa w Augustowie 9 zł; Chysz Stanisław w Aleksandrowie Kujawskim 5 zł; Komitet Okręgowy w Bydgoszczy 980 zł; Komitet Okręgowy w Białymstoku 82.50 zł; Komitet Okręgowy w Brodach 178.20 zł; Oddziały Kontroli sk.: w Busku 13.50 zł, w Bodzanowie 13.60 zł, w Bóbrce 6 zł, w Brzozowie 9 zł, w Baligrodzie 9, w Bełzie 7.50 zł; Inspektorat Kontroli skarbowej w Bełzie 7.50 zł; Redczuk Michał w Brzeszczach 1.50 zł; Borsuk Bazyli w Błażowej 4.50 zł; Horodecki Edmund, insp. w Busku Kielec. 28.90 zł; Rzepiela Jan w Borku Jedlicze 4.50; Chudy Jan w Brześciu Kujawskim 9 zł; Gellert Józef w Brześciu nad Bugiem 7 zł; Koło w Częstochowie 287.60 zł; Koło w Chojnicach 54 zł; Prychitko Michał w Chełmie Lubelskim 4.50; Oddział Kontroli skarb. w Dynowie 9 zł; Żeżucha E. w Dynowie 3 zł; Kuc Leon w Dukli 10.50 zł; Liszko Andrzej w Druskienikach 4.50 zł; Chmielewski Kazimierz w Działoszycach 4.50 zł; Kontrola sk. w Gdyni 174 zł; Dziarski Józef w Grajewie 9 zł; Babich Aleksander w Grójcu „Czersk" 7.50; Koło w Jarosławiu 45 zł; Inspektorat Kontr. sk. w Jaśle 30 zł; Insp. Kontr. sk. w Jędrzejowie 76 zł; Klimczyk Karol w Jedliczu 4.50 zł; Kikła Józef w Jedliczu-Borek 5 zł; Limbach Franciszek w Janowie koło Lwowa 4.50; Belczyk Roman w Kielcach 49.50 zł; Inspektor Kontr. sk. w. Kolnie 22.50 zł; Insp. Kontr. sk. w Końskich 31.50 zł; Insp. Kontr. sk. w Koninie 30 zł; Inspektorat Kontroli sk. w Kosowie Poleskim 27 zł; Skotnicki Kazimierz w Kutnie 33 zł; Rzeszowski Michał w Krasińcu 12 zł; Peck A. w Katowicach 2.50 zł; Lubaska Kazimierz 4.50 zł; Witek Feliks w Kalwarji Zebrzydowskiej 4.50 zł; Koło w Lesznie 172.50; Koło w Lublinie 109.50 zł; Inspektorat Kontr. sk. w Lubomlu 18 zł; Król Jan w Lisku 7.50 zł; Michowicz Wład. w Lisku 9.30; zł; Kuciński A. w Lutowiskach 12 zł; Koło w Łodzi 149.50 zł; Koło w Łukowie 36.50 zł; Inspektorat Kontroli skarb. w Łopatynie 18 zł; Inspektorat K. sk. w Łasku 31.50 zł; Podlipny Jan w Łanowcach 4.50 zł; Herasimowicz Tadeusz w Łopatynie 1.50; Bijarski Franciszek w Łańczynie 7.30 zł; Janowski Kazierz w Łabuniach 3.40 zł; Koło w Mysłowicach 190 zł; Inspektorat Kontroli sk. w Mikulińcach

10.20 zł; Przeorski Paweł w Mławie 15 zł; Jermakowicz i Korzeniowski w Mołodecznie 5 zł; Kostrzewski Jan w Mołodecznie 2.50 zł; Ponicki Walenty w Matarni 3 zł; Rucki Leonard w Makowie 6 zł; Dmitrjew Kuzma w Mirze 3 zł; Franuś Jan w Modczówce 4.50 zł; Pietrzak Karol w Międzyrzeczu 5 zł; Grotto Slepikowski insp. w Nieświeżu 18 zł; Koło w Nowym-Sączu 16.50 zł. Oddział Kontr. sk. w Nisku 18 zł; Mądry Feliks w Narolu 10 zł. Inspektor Konrr. sk. w Opatowie-Kielec. 12 zł; Inspektor Kontr. sk. w Ostrowcu-Kielec. 31.50 zł; Koło w Piotrkowie 51.60 zł; Koło w Płocku 42 zł; Kubala Stanisław w Pilicy 4.50; Rajchel Stanisław w Pińczowie 3 zł; Karpf Władysław w Pińsku 5.50 zł; Panasewicz Jan w Pomorszczynie 2.50 zł; Oddział Kostr. sk. w Radomsku 37.50 zł; Oddział Kontr. sk. w Rzeszowie 43.50 zł; Wysocki Sergjusz w Rzeszowie 9 zł; Leszaszewski Leon w Rohatynie 21 zł; Wojciechowski Norbert w Różanie 13.50 zł; Kurek Józef w Rejowcu-Lub. 10 zł; Tureczek Jan w Radzymiu-Podl. 13.50 zł; Kraus Józef w Ropczycach 3 zł; Komitet Okręgowy w Stanisławowie 358 zł; Koło w Samborze 328 zł; Koło w Starogardzie 62 zł; Koło w Słominie 28.50 zł; Koło w Sanoku 85.50 zł; Inspektorat Kontr. sk. w Sandomierzu 21 zł; Inspektorat Kontr. sk. w Świeciu 31.50 zł; Inspektorat Kontr. sk. w Sarnach 21 zł; Oddział Kontr. sk. w Sokalu 8 zł; Kozłowski Stefan w Sokołowie-Podlas. 24 zł; Sołtan i Markiewicz w Sochaczewie 18 zł; Adamczyk, Sawicki i Szpilewski w Szczuczynie-Białostoc. 18 zł; Waraksa i Klimek w Stołpcach 6 zł; Żotkiewicz Kazimierz w Smorgoniach 9 zł; Kowalski Mieczysław w Strzyżowie 3 zł Majkut Wawrzyniec w Strzyżowie 3 zł; Oddział Kontr. sk. w Sępolnie 4.50 zł; Cebulak Franciszek w Skarszewach 1.70 zł; Koło w Tczewie 423.50 zł; Koło w Tychach 90 zł: Koło w Tarnopolu 142 zł; Oddział Kontr. sk. w Tarnowie 73.50 zł; Kontrola skarbowa w Tucholi 7.50 zł; Weiss Emanuel w Tarnobrzegu 10 zł; Przybylski Józef w Tarnobrzegu 4.50 zł; Kaczkowski Antoni w Targowiskach 4.50 zł; Kontrola skarbowa w Unisławiu 4.50 zł; Koło Warszawa II 25.50 zł; Szpakowski Kazimierz Koło Warszawa II 9 zł; Koło w Wejherowie 64.50 zł; Inspektor Kontr. sk. w Wołożynie 7.50 zł; Kontrola skarbowa w Wąbrzeźnie 4.50 zł; Warski Boruch w Wilejce 6 zł; Kontrola skarbowa w Wilnie 1.50 zł; Grunt Mejer A. w Wilnie 4.50 zł; Nikolew Mikołaj w Wilnie 1.50 zł; Sikorski Michał w Wilnie 3 zł; Mickiewicz Emanuel w Wilnie 2.50 zł; Dumnicki Stanisław w Wilnie 5.50 zł;

Śmietana Józef w Wilnie 9 zł; Jaroński Bronisław w Załóżcach 7.50 zł; Kwieciński Henryk w Zatorze 2 zł; Knauer Emiljan w Zmigrodzie 6 zł; Sikorski i Gnymberger w Zborowie 3 zł; Oddział Kontr. sk. w Żydaczowie 9 zł; Szybalski i Mann w Żółkwi 6 żł. Razem składek członkowskich 5478.85 zł. Wpł. raty z udzielonych pożyczek 60 zł. Ogółem 5538.85 zł.

BILANS

„DOMU ZDROWIA" SPÓŁDZIELNI URZĘDNIKÓW KONTR. SKARB. ZARZĄD w STANISŁAWOWIE

z dniem 1 czerwca 1928 r.

Stan czynny

Lokaty w Poczt. Kasie O. 1991.87 „ „ Miejskiej Kasie O. „ „ Stanisławowie 14.109.59	16101.45
Kasa	2.73
Nieruchomość	5981.49
Rychomości	222.50
Administracja	2314.81
Razem	24622.98

Stan bierny

Udziały	2195.60
Fundusz zasobowy	21302.45
Odsetki i prowizje	1124.93
Razem	24622.98

(—) *S. Spunda*, Przewodniczący (—) *B. Nowoświat*, Srkabnik

Obowiązkiem każdego urzędnika jest należenie do swej fachowej organizacji urzędniczej, bowiem w jedności siła!

ZMIANY PERSONALNE
W KONTROLI SKARBOWEJ.
ZA II KWARTAŁ 1928 R.

Izba Skarbowa w Białymstoku. Przeniesiony inspektor A. Fedorowicz z Izby Wołyńskiej do Grodna 26. IV. 1928; nowoprzyjęci rewid.: Czesław Jaworowski do Grodna i Kazimierz Obrycki do Białegostoku.

Izba Skarbowa w Brześciu nad Bugiem. Mianowany rewident Jan Rozwadowski komisarzem w X st. sł.; zwolniony ze służby 31. V. 1928 rewident Adam Buratowski.

Izba Sk. w Kielcach. Mianowania: Michał Kurzeja inspektorem w VIII; Władysław Zębala, Władysław Czerkawski, Józef Zaremba, Jan Dżegniuk, Józef Palige i Jan Albert komisarzami w IX st. sł.; Józef Wojciechowski, Paweł Kutkowski, Stefan Wrona, Franciszek Zawiślak komisarzami w X st. sł.; przeniesienia: inspektorzy Bolesław Klemczyński z Opoczna do Buska, Piotr Kraśnicki z Lublina do Opoczna, i Edmund Horodecki do Lublina; komisarze Władysław Zalewski z Solca do Słomnik, Juljan Snopek do Krakowskiej Izby sk.; Anatol Winników z Jasła do Opatowa, Włodzimierz Folger do Torunia; rewidenci: Adam Bochenok z Sosnowca, do Będzina, Wacław Własczuk z Radomia do Sosnowca, Witold Własczuk z Miechowa do Zawiercia i Bronisław Janas z Kamiennnej—Skarzysko do Szydłowca; nowoprzyjęty: rewident Stanisław Stychno do Kielc; zwolnieni ze służby rewidenci: Seweryn Biernacki i Jan Frey.

Izba Skarbowa w Krakowie. Mianowani: Adam Kłohes i Franciszek Barański inspektorami w VII st.; Wincenty Hlousek, Wiktor Sommer i Szymon Żukowski inspektorami w VIII st. sł.; Edward Rumijowski, Roman Kościuk, Feliks Daniec, Jan Schuhardt, Antoni Płodzień, Stanisław Suder i Józef Kowalski komisarzami w IX st. sł.; Jan Nowakowski i Konstanty Maroz komisarzami w X st.; Adam Fok rewidentem w XI st. w stan spoczynku: inspektor VIII st. Wincenty Kudzia, nowoprzyjęci: rewidenci w XI st., Jan Panek do Krakowa okręgu; Stanisław Szczur do Wieliczki; Adam Dembicki do Bochni; Teodor Parelak do Chrzanowa; Bolesław

Opolski do Mszany Dolnej; Antoni Szczawiński do Limanowej; Jan Bogda do Ciężkowic, Juljan Siemek do Nowego Targu, Mieczysław Dąbrowski do Tarnowa, Franciszek Groele do Pilzna i Marjan Żembaczyński do Brzeska. Przeniesienia: inspektorzy Mieczysław Różański z Lublina do Białej i Spirydjon Strzałkowski z Wilna do Krakowa; komisarze Hipolit Czarnik z Radomska do Skawiny; Kazimierz Zieliński do Radomska; Juljan Snopek z Izby Kieleckiej do Jasła; Jan Szybisz z Nowego Sącza do Limanowy; Ludwik Siedlecki z Gorlic do Radzynia; Anatol Winników z Jasła do Izby Kieleckiej; rewidenci Dymitr Sało z Podgórza do Żywca i Franciszek Małek z Żywca do Podgórza.

Izba Skarbowa w Lublinie. Przeniesieni: inspektor Mieczysław Różański z Lublina do Białej w Izbie Krakowskiej; komisarze Franciszek Bajtlik z Parczewa do Siedlisk, Artur Skowroński z Krasnegostawu do Parczewa, Ludwik Siedlecki z okręgu Krakowskiej Izby do Radzynia, nowoprzyjęty rewident Franciszek Wysokiński do Białej Podlaskiej.

Izba Ska bowa w Łodzi. Nowoprzyjęci: rewident Stanisław Bieńkowski do Kalisza i Piotr Teodorczuk do Piotrkowa; przeniesieni: komisarz Hipolit Czarnik do okręgu Krakowskiej Izby skarbowej Kazimierz Zieliński do Radomska; przeszedł do innej służby rewident Roman Gąsiorkiewicz do służby w Urzędzie sk. akc. i mon. p. w Łodzi; zwolniony ze służby rewident Jan Kiełkiewicz.

Izba Skarbowa w Łucku. Nowoprzyjęty komisarz X st. sł. Piotr Łaniewski do Włodzimierza; przeniesieni inspektorzy: Adolf Fedorowicz do Białostockiej Izby sk. i Ryszard Wróblewski do Kowla; przen. komisarze: Bolesław Pawłowski do Zdołbunowa i Engenjusz Awerkowicz do Włodzimierza; rew. Stanisław Wickiewic do Wiśniowca; zwolniony ze służby komisarz Łukasz Baryłowicz; przeszedł do innej służby rewident Stanisław Buszyński do Urzędu sk. akcyz i mon. państw. w Kowlu.

Izba Skarbowa w Poznaniu. Przeniesiony rewident Franciszek Wojdanowicz z Pobiedzisk do Bydgoszczy; zwolniony ze służby rewident Lucjan Macholc 30 czerwca 1928 r.

Województwo Śląskie. Przeniesienia: inspektor Józef Trzeciak z Izby Pomorskiej do Mysłowic; komisarze Mieczysław Tokarski z Warszawskiej Izby Skarbowej do Katowic; Paweł

Mrowiec ze Skoczowa do Cieszyna, Józef Chybidziura z Zebrzydowic do Mysłowic i Józef Cyrzyk z Cieszyna do Mysłowic; zmarł st. kontroler podatkowy Leon Grosser 5. IV. 1928.

Izba Skarbowa w Wilnie. Mianowania: Jan Markiewicz inspektorem w VII st. sł.; Jan Kołacz, Wacław Klemm i Piotr Gumowski inspektorami w VIII st. sł.; Aleksander Grunt-Mejer i Jan Kowalewski komisarzami w IX st. sł., Bolesław Stankiewicz komisarzem w X st sł.; przeniesienia: inspektorzy Spirydjon Strzałkowski do Krakowa i Ludwik Nowicki do Wilna; komisarze: Klemens Bohdanowicz z Wilna do Nowej Wilejki i Jan Panasewicz z Rakowa do Brasławia.

Izba Skarbowa Warszawa Grodzka. Nowoprzyjęci rewidenci: Zygmunt Józef Niedzielski i Eugenjusz Zagrodzki.

REGULAMIN

DLA KOMISJI BUDOWY I UTRZYMANIA „DOMU ZDROWIA" U. K. S. w JAMNEJ

Art. 1.

Stowarzyszenie Urzędników Kontroli Skarbowej na zasadzie statutu Stowarzyszenia (część II § 4 p. d) wybuduje i utrzymywać będzie własny dom „Dom Zdrowia" w Jamnej w powiecie i województwie Stanisławowskiem.

Dla tego celu Zarząd Główny Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej ustanawia osobną Komisję, której zakres działania oparty będzie na zasadach zupełnej automji z ograniczeniami, zakreślonemi w statucie Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej oraz w niniejszym regulaminie.

Art. 2.

Komisja składa się z 5 członków i przewodniczącego, których powołuje i mianuje Zarząd Główny w Warszawie na czas nieograniczony aż do odwołania.

Komisja podlega bezpośrednio Zarządowi Głównemu Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej, zaś pośrednio Walnemu Zebraniu Delegatów Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej.

Pod względem ogólno-gospodarczym, finansowym i administracyjnym Komisja ma prawo rozporządzać funduszami określonemi w art. 2 niniejszego regulaminu z wyjątkiem decydowania w sprawach nabycia względnie obciążania i zbywania nieruchomości należących do Domu Zdrowia względnie Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej, tudzież likwidacji akcji budowy i utrzymania Domu Zdrowia.

Art. 3.

Środki materjalne do zrealizowania celu określonego w art. 1-ym stanowią:

a) parcele budowlane i nagromadzony materjał budowlany, oraz fundusze zebrane drogą ofiar przez dotychczasową Spółdzielnię „Dom Zdrowia Urzędników Kontroli Skarbowej w Stanisławowie;

b) dodatkowe opłaty członków Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej, pragnących korzystać z „Domu Zdrowia“ w wysokości 50 groszy od członka miesięcznie, które będą równocześnie ze składką członkowską na rzecz Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej wpłacane do Centralnej Kasy Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej, począwszy od 1-go sierpnia 1928 r.;

c) kwoty usyskane z tytułu przyznanych subwencji na budowę „Domu Zdrowia“ w Jamnej, a w szczególności z subwencji Ministerstwa Skarbu w kwocie 50.000 złotych i subwencji Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej w kwocie 1000 złotych i wreszcie z ewentualnie przyznanych dalszych subwencyj;

d) dobrowolne datki, składane na rzecz „Domu Zdrowia“ w Jamnej w jakiejkolwiekbądź formie, czy to do Kasy Zarządu Głównego S. U. K. S. czy też na ręce Komisji „Domu Zdrowia“;

e) wszelkie inne wpływy pieniężne i naturalja uzyskane tytułem budowy względnie utrzymania „Domu Zdrowia“ w Jamnej.

Art. 4.

Wszelka gotówka lokowana będzie przez Komisję „Domu Zdrowia“ w P. K. O. lub innej instytucji finansowej na jej własnym rachunku.

Wszelkie wpływy do kasy centralnej Zarządu Głównego S. U, K. S. na rachunek funduszu „Domu Zdrowia“ w Jamne

przekazywane będą przez Zarząd Główny z końcem każdego miesiąca na rachunek Komisji „Domu Zdrowia“.

Prawo podpisywania asygnat celem podjęcia gotówki przysługuje przewodniczącemu i skarbnikowi, którzy razem asygnatę podpisują.

Art. 5·

Prawo korzystania z pomieszczenia w wybudować się mającym „Domu Zdrowia“ przysługuje:

a) członkom Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej, pozostającym w służbie czynnej, opłacającym regularnie zwyczajne składki członkowskie, oraz dodatkową opłatę po 50 groszy miesięcznie do funduszu „Domu Zdrowia;

b) członkom Stow. Urzędników Kontroli Skarbowej, pozostającym w stanie spoczynku, opłacającym regularnie skladki członkowskie, przewidziane w § 35 p. a) statutu S. U. K. S. oraz dodatkową opłatę po 50 groszy miesięcznie na fundusz „Domu Zdrowią“.

Członkowie wymienieni pod lit. a) i b) posiadają bez względne pierwszeństwo w otrzymaniu pomieszczenia w „Domu Zdrowia“ według kolejności wpłyniętych podań i starszeństwa członkowskiego w opłatach na rzecz „Domu Zdrowia;

c) członkom Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej, opłacającym regularnie tylko zwyczajne składki członkowskie o tyle, o ile znajdują się wolne miejsca i pod warunkiem uiszczenia opłaty, której wysokość na każdy sezon oznaczy komisja „Domu Zdrowia“;

d) najbliższa rodzina członków wymienionych pod a), b) i c) korzystać może również z pomieszczenia w „Domu Zdrowia“ w granicach praw nabytych przez członka.

Zgłoszenia na członków funduszu „Domu Zdrowia“ przyjmuje Zarząd Główny S. U. K. S. za pośrednictwem Kół S. U. K. S., zawiadamiając o przyjęciu przez Komisję „Domu Zdrowia“ celem wpisania do rejestru członków „Domu Zdrowia“.

Podania o przyjęcie do „Domu Zdrowia“ wnoszą członkowie do Komisji „Domu Zorowia w terminach przez tę Komisję oznaczonych.

Osoby dotknięte chorobami zakaźnemi (otwarta gruźlica i t. p.) nie mogą być przyjęte do „Domu Zdrowia“.

W razie korzystania ze wspólnej kuchni członkowie korzystający z „Domu Zdrowia“ pokrywają wydatki wspólnego stołowania się na podstawie rachunków rzeczywistych kosztów wspólnej kuchni.

Osoby nie będące członkami Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej w razie korzystania ze wspólnej kuchni uiszczają opłaty, oznaczone przez Komisję „Domu Zdrowia“.

Wszystkie osoby, przyjęte do „Domu Zdrowia“, są obowiązane ściśle stosować się do regulaminu wydanego przez Komisję „Domu Zdrowia“ i pokrywają wspólnie wszystkie wydatki, związane z utrzymaniem porządku i czystości w „Domu Zdrowia“.

Art. 6.

Komisja „Domu Zdrowia“ prowadzi rachunkowość w sposób określony w postanowieniach statutu Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej, a więc zgodnie z art. 30 statutu z tem, że zamknięcie rachunkowe sporządza kwartalnie i rocznie i te przedkłada w terminie do 10 dni po upływie każdego kwartału Zarządowi Głównemu Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej w Warszawie.

Ogólne sprawozdania roczne z czynności i rachunków zatwierdzone przez Główną Komisję Rewizyjną S. U. K. S. w Warszawie przedkłada Komisja „Domu Zdrowia“ Zarządowi Głównemu S. U. K. S. w terminie do 10-go lutego każdego roku wraz z preliminarzem dochodów i wydatków na rok następny celem przedstawienia do zatwierdzenia Walnemu Zjazdowi Delegatów Kół Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej.

Art. 7.

Główna Komisja Rewizyjna S. U. K. S. działa na zasadzie § 31 Statutu S. U. K. S. Nadto do obowiązków jej należy zbadanie celowości wykonanych robót i czuwanie nad stanem majątku „Domu Zdowia“.

Art. 8.

Plany budowy i przebudowy oraz kosztorysy budowy, przebudowy i urządzenia Domu Zdrowia mają być przedstawiane Zarządowi Głównemu S. U. K. S. do zatwierdzenia.

Komisja „Domu Zdrowia“ obowiązana jest przedkładać kwartalne sprawozdanie o stanie robót i postępie budowy.

Art. 9.

Komisja „Domu Zdrowia“ odbywa posiedzenia przynajmniej raz w kwartale, a w razie potrzeby i częściej.

Do załatwienia ważnieiszych spraw „Domu Zdrowia“ związanych z budową, przebudową, rozpatrywaniem kosztorysów i ofert na zakup urządzenia, przyjmowanie personelu zakładowego, rozpatrywanie podań petentów o przydział mieszkania w „Domu Zdrowia“, ustalenia wysokości wszelkich opłat i świadczeń, zatwierdzanie rachunków, zestawianie preliminarzy, wydawanie regulaminów zakładowych i t. p. — wymagają uchwały plenum Komisji.

Protokuły obrad Komisji mają być przedkładane głównemu Zarządowi S. U. K. S. w terminie do 8 dni po odbytem posiedzeniu.

Art. 10.

Członkom Komisji „Domu Zdrowia“ zamieszkałym poza siedzibą Komisji przysługuje prawo do zwrotu kosztów podróży w wysokości rzeczywistych wydatków na środki lokomocji oraz prawo do djet w wysokości 10 zł. za każdy dzień obrad.

Członkom Komisji odbywającym podróże w interesie budowy i utrzymania „Domu Zdrowia“ należy się zwrot rzeczywistych kosztów poniesionych na środki lokomocji, żaś tytułem djet należy się zwrot kosztów utrzymania i ewentualnych kosztów noclegu, wedle cen unormowanych przez powołane czynniki danej miejscowości.

Za prowadzenie agend związanych z budową i utrzymaniem „Domu Zdrowia“, Komisja otrzymuje stały ryczałt w wysokości 30 zł. miesięcznie, którym dysponuje przewodniczący Komisji.

Art. 11.

Po ukończeniu budowy i urządzeniu „Domu Zdrowia“ Komisja wyda szczegółowy regulamin dla zarządcy Domu Zdrowia oraz dla osób korzystających z „Domu Zdrowia“.

POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE.

Art. 12.

Władze dotychczas istniejące Spółdzielni Domu Zdrowia Urzędników Kontroli Skarbowej w Stanisławowie przeprowadzą w terminie do dn. 30 czerwca 1928 r. likwidację Spółdzielni

z zachowaniem postanowień statutu Spółdzielni przy uwzględnieniu postanowień niniejszego regulaminu.

Art. 13.

Dotychczasowa Spółdzielnia „Domu Zdrowia“ Urzędników Kontroli Skarbowej zgodnie z art. 2 lit. a) niniejszego regulaminu odstępuje bezpłatnie Stowarzyszeniu Urzędników Kontroli Skarbowej całą posiadaną parcelę budowlaną w Jamnej wraz z inwentarzem i materjałem budowlanym oraz gotówkę, uzyskaną drogą dobrowolnych ofiar i ze sprzedaży cegiełek.

Także wszelkie pretensje Spółdzielni do osób tzecich z tytułu rozdzielonych do sprzedaży cegiełek na „Dom Zdrow a“ odstępuje Spółdzielnia bez żadnych zastrzeżeń Stowarzyszeniu Urzędników Kontroli Skarbowej celem wyegzekwowania tych pretensji na rzecz funduszu „Domu Zdrowia“ Stowarzyszenia Urzędników Kontroli Skarbowej parcel gruntowych, objętych kontraktem kupna z daty Delatyn 28 września 1926 r. wraz z inwentarzem i materjałem pod budowę oraz gotówki ulokowanej w Kasie Oszczędności miasta Stanisławowa i w P. K. O., obliczonej po koniec czerwca 1928 — Stowarzyszenie Urzędników Kontroli Skarbowej przyznaje dotychczasowym członkom Spółdzielni, posiadającym warunki przewidziane w § 3 lit. a) i b) niniejszego regulaminu 25% pomieszczeń w wybudować się mającym „Domu Zdrowia“ przed innymi członkami aż do czasu wygaśnięcia tego prawa.

Za Zarząd Główny Stow. Urz. Kontr. Skarb.

(—) *Szeiwel*, Prezes

(—) *Burczyn*, Sekretarz

Nie talent, lecz wiedza tworzy wielkie rzeczy, lecz i wiedza bez talentu wielkich dzieł nie stworzy.

ROZPORZĄDZENIA.

Przemysł cukrowniczy żali się, że niektóre władze skarbowe mylnie interpretują postanowienie § 74 p. 1 rozporządzenia z dnia 17 kwietnia 1928 r. (Dz. U. R. P. Nr. 61 poz. 564), przyjmując, że waga poszczególnych opakowań z cukrem nie może być niższa od 100 kg.

Wobec tego Ministerstwo Skarbu okólnikiem z dnia 17/VI r. b. za L. D. VI. 2968/3/28 wyjaśnia, że omawiany przepis określa jedynie, jaka najmniejsza ilość cukru może być wywieziona naraz z cukrowni lub wolnego składu, z czego bynajmniej nie wynika, że ta najmniejsza zasadnicza ilość cukru musi się znajdować w jednem opakowaniu. Ani omawiany, ani żaden inny przepis powyższego rozporządzenia nie przesądza zarówno formy, jakoteż wagi poszczególnych opakowań z cukrem, które mogą być zatem dowolne. A przeto pod tym względem nie mogą być stosowane żadne ograniczenia.

Z trześci okólnika M. Sk. z dnia 16 lipca r. b. L. D. VI. 6991/2/28 widać, że w celu obejścia podatku obrotowego sprzedawcy wódek z wyszynkiem wchodzą w porozumienie z przedsiębiorcami sprzedaży detalicznej bez wyszynku, opłacających niższą stopę podatku obrotowego i biorą wódkę monopolową na ich imię. W tych wypadkach dokumenta rachunkowe i przewozowe opiewają na imię detalisty bez wyszynku, gdy w rzeczywistości towar przeznacza się dla zakładu z wyszynkiem.

Okólnik poleca więc zwrócić uwagę urzędników Kontroli Skarbowej na te praktyki, detalistów zaś uprzedzić, że przedsiębiorcy dopuszczający się takiej zmowy na szkodę skarbu — niezależnie od odpowiedzialności karnej — będą pozbawieni uprawnienia na sprzedaż wyrobów alkoholowych.

W okólniku z dnia 17 lipca r. b. L. D. VI 6921/2/28, wydanym do Izb Skarbowych W. IV oraz do Wydz. Skarbowego Śląskiego Urz. Wojew. Ministerstwo Sk. podało szereg praktycznych wyjaśnień oraz wydało zarządzenie, szczegółowo wymienione poniżej:

Na odbytym w dniach 4 i 5 maja b. r. zjeździe PP. Na-

czelników IV Wydziałów Izb skarbowych omawiano między innemi także sprawę potrzeby zmiany niektórych postanowień rozporządzenia wykonawczego do ustawy o opodatkowaniu wina, a w szczególności postanowień: co do uprawnienia wytwórni win do sprzedaży wyrobów w dowolnych ilościach, co do cen hurtowej sprzedaży wina, co do obowiązku wystawiania świadectwa przewozowego na każdą z wytwórni wydaną przesyłkę wina, oraz co do obliczania ubytków wina.

Ministerstwo Skarbn przystępując do załatwienia tej sprawy uważa za wskazane uzupełnić równocześnie obowiązujące przepisy postanowieniami, któreby ułatwiły walkę z nadużyciami popełnianemi w dziedzinie opodatkowania wina.

Przemysł krajowych win owocowych, popierany od początku naszej administracji przez życzliwą dlań politykę skarbową, rozrósł się znakomicie, czego najlepszym dowodem skargi hurtowników win zagranicznych na stałe wypieranie tego wina przez krajowe wina owocowe.

Niestety w miarę rozwoju przemysłu win owocowych wzrastają także nadużycia, które nietylko powodują straty dla Skarbu Państwa, lecz zarazem przez nieuczciwą konkurencję utrudniają pracę tym wytwórniom, które przestrzegają ściśle obowiązujących przepisów.

Najczęściej popełniane są następujące nadużycia: niewpisywanie wyrobionego wina do księgi produkcyjnej, usuwanie z wytwórni wina bez opodatkowania, używanie do wyrobu wina owocowego także innych surowców niż owoce (np. zboża) skutkiem czego wino takie kwalifikuje się jako napój podobny do wina podlegający podatkowi po 80 gr. od litra, brak na etykietach (głównych) butelek oznaczenia, że to jest wino owocowe lub używanie takich oznaczeń, których celem jest wprowadzanie konsumenta w błąd, jakoby wino to było winem gronowem, brak na etykietach oznaczenia nazwy wytwórni, wreszcie umieszczanie tych oznaczeń, które są niewygodne dla nieuczciwych sprzedawców na osobnej etykiecie, usuwanej bez trudu przed sprzedażą i t. p.

Tu nadmienia się, że w celu zaradzenia nadużyciom, z rozmaitych stron proponowano różne środki jak np. zaostrzenie przepisów co do urządzania wytwórni win, podwyższenie patentu, podwyższenie podatku i ustalenie niższych stawek przy

zwiększonym wyrobie, znaczne zaostrzenie kontroli wyrobu i sprzedaży i t. p.

W celu zyskania szczegółowego materjału, potrzebnego do rozwiązania zagadnienia, o którem mowa, Ministerstwo Skarbu poleciło Izbom zebrać dane dotyczące wytwórni znajdujących się w okręgu Izby, a w szególności dane co do wielkości i zdatności lokalu wytwórni co do rodzaju i jakości jej urządzeń, co do gatunków, jakości i rozmiaru wyrobu, co do rodzaju i ilości popełnionych przez przedsiębiorstwo przestępstw i przekroczeń przepisów i t. p.

Na podstawie tak zebranego materjału i sprawozdań podwładnych Urzędów akcyz należy rozpatrzyć, jakie zmiany lub uzupełnienia obowiązujących przepisów są konieczne, oraz jakie zarządzenia wskazane celem ukrócenia nadużyć.

Zast. Dyr. Dep. (—) *W. Grabowski.*

W załatwieniu podania Związku Fabrykantów Octu Ministerstwo Skarbu pismem z dnia 14 lipca r. b. L. 6784/2/28 oznajmiło, że $^1/_{10}$ litrowe naczynia są legalizowane przez urzędy Miar tylko jako precyzyjne, wtedy gdy $^1/_8$ litr. mogą być legalizowane jako pojemniki zwyczajne (Dz. Ust. 30. XI. 1923 Nr. 121 poz. 978), ponadto pojemniki zwyczajne, jako odpowiadające celowi w octowniach, są wystarczające, Ministerstwo Skarbu zezwoliło na używanie tam zwykłych miar $^1/_8$ litr. zamiast $^1/_{10}$-ciolitrowych.

Nadmienia się, iż wobec tego, że Urzędy Miar legalizują pojemniki zwyczajne tylko przez ocechowanie, a świadectwa dołącza się tylko do pojemników precyzyjnych, żądanie więc świadectw legalizacyjnych wtedy, gdy pojemniki zostały przez Urzędy Miar ocechowane, jest zbyteczne.

Ministerstwo Skarbu przy okólniku z dnia 21. VII. 28 L. D. VI. 6957/2 zatwierdziło cennik poszczególnych części składowych aparatu mierniczego Siemensa typu Techn. Gorzel. polecając zarazem Izbom Skarbowym rozesłanie odpisu cennika wszystkim gorzelniom.

Co się tyczy cen na ogólną naprawę aparatu, to takowe będą wyznaczone w każdym wypadku na mocy protokułu oglę-

dzin przysłanego do naprawy aparatu przez komisję, złożoną z przedstawicieli Ministerstwa Skarbu, Dyrekcji P. M. S. i Zarządu fabryki „Technika Gorzelnicza".

Pismem z dnia 14. VIII. 1928 r. L. D. VI. 3568/3/28 Ministerstwo Skarbu wyjaśniło, że zasadniczo hurtownia soli może sprzedawać sól tylko na obszarze tego powiatu, na który opiewa koncesja. W wyjątkowych wypadkach, jak np. w razie braku soli w miejscowościach położonych w sąsiednim powiecie lub też jeżeli pewien obszar sąsiedniego powiatu silnie ciąży pod względem handlowym do miejscowości, położonej w innym powiecie np. ze względów komunikacyjnych, może Izba Skarbowa zezwolić hurtownikowi danego powiatu na pewien czas lub na stale sprzedaż soli na obszarze sąsiedniego powiatu lub jego określonej części.

Sprzedaż soli przez hurtownie poza obrębem powiatu, na który opiewa koncesja, bez zezwolenia władz skarbowych jest niedozwolona.

Celem wyjaśnienia postępowania przy weryfikacji gorzelń stosownie do wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Skarbu z dnia 7 lutego 1928 roku Ministerstwo Skarbu wydało okólnik z dnia 14. VIII. 1928 r. L. D. VI. 7437/2 o treści następującej:

Rada naczelna Przemysłu Gorzelni Rolniczych w Polsce wniosła tutaj zażalenie, że niektórzy inspektorzy K. S. żądają od przedsiębiorców gorzelni, aby przed kampanją 1928/29 roku postarali się:

1) o odpisy z pozwoleń władz przemysłowych na wybudowanie, względnie na prowadzenie gorzelni;

2) o komisyjne zbadanie gorzelni przez władze przemysłowe, czy urządzenie gorzelni pod względem bezpieczeństwa życia zatrudnionych robotników jest należyte;

3) o poddanie kotłów parowych próbie wytrzymałości przez dotyczącego inżyniera kotłowego.

Dokumenty te mają służyć jako załączniki do protokułów weryfikacyjnych.

Żądania te opierają się na nieporozumieniu z następujących

ad 1) Zaświadczenie władzy przemysłowej, że gorzelnia odpowiada wymogom prawa przemysłowego oraz przepisom

o zdrowotności i bezpieczeństwie pracy, ma złożyć tylko przedsiębiorca, pragnący uruchomić gorzelnię poraz pierwszy po wybudowaniu lub przebudowaniu gorzelni. Od istniejących gorzelni nie należy wymagać przedstawienia zezwoleń władz przemysłowych na wybudowanie względnie na prowadzenie gorzelni.

ad 2) Przepisy o inspekcji pracy mianowicie rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z 14 lipca 1927 r. (Dz. U. R. P. Nr. 61 poz. 590), jak również rozporządzeniem Ministra Pracy i Opieki Społecznej w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu z 24 lutego 1928 (Dz. U. R. P. Nr. 41 poz. 398) określają, kto i w jaki sposób ma badać, czy gorzelnie odpowiadają przepisom o bezpieczeństwie i zdrowotności pracy. Żądanie komisyjnego badania gorzelni w tym kierunku nie jest uzasadnione.

ad 3) Przepisy o dozorze nad kotłami parowemi (ustawa z 31 maja 1921. Dz. U. R. P. Nr. 50 i inne) przewidują, kto i kiedy ma badać kotły parowe w gorzelniach.

Postanowienie, zawarte w § 161 ust. 1 rozporządzenia Ministra Skarbu z dnia 7 lutego 1928 r. Dz. Ust. Nr. 60 poz. 556 rozumieć należy w ten sposób, że władza powołana do wykonywania czynności, wymienionych wyżej pod 2) i 3) są przedewszystkiem obowiązane do czuwania nad przestrzeganiem tych przepisów, a władze skarbowe i organa wykonawcze tych władz powinny mieć na oku przepisy skarbowe i interes Skarbu Państwa.

W odpowiedzi na zapytanie Izby Skarbowej we Lwowie Ministerstwo Skarbu pismem z dnia 22 sierpnia 1928 r. L. Dz. VI. 7724/2 wyjaśniło, że wszelkiego rodzaju nalepki firmowe i inne na naczyniach z wyrobami monopolu spirytusowego stanowią obrazę art. 27 rozporządzenia prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 26 marca 1927 r. o monopolu spirytusowym.

Wobec tego organy Kontroli skarbowej przy ujawnieniu w przedsiębiorstwach handlowych wyrobów monopolu spirytusowego z dodatkowemi nalepkami, obowiązani są sporządzić protokuły karne, odpisy których przesłać Dyrekcji P. M. S.

W odpowiedzi na zapytanie Izby Sk. w Łucku, Ministerstwo Skarbu pismem z dnia 3/IX 1928 r. L. 3752/3 wyjaśniło, że hurtownicy solni mogą sprowadzać sól wagonowo do wszystkich miejscowości położonych w obrębie powiatu, na który opiewa koncesja

hurtownika, celem rozsprzedaży pomiędzy detalicznych odbiorców i to chociażby miejscowość, do której sól wagonowo została sprowadzona, stanowiła siedzibę inej hurtownt solnej tego samego powiatu. Przeto tego rodzaju wagonowe zamówienia hurtowni solnych mogą być realizowane przez wolne składy soii bez żadnych ograniczeń. Zauważa się przytem, że przesyłki soli jadalnej nie wymagają świadectw przewozowych.

Zawiadamiając o tem, Ministerstwo poleciło wydać bezzwłocznie dalsze stosowne zarządzenia do podwładnych władz i organów skarbowych, ażeby nie czyniły nieuzasadnionych przeszkód w obrocie solą jadalną ze szkodą dla interesów Skarbu Państwa oraz zaopatrzenia ludności w sól.

Pismem z dnia 4/IX 1928 r. L. D. VI. 8044/2 na imię Wielkopolskiej Izby Skarbowej Ministerstwo Skarbu zawiadomiło, że istniejące w gorzelniach odbieralniki, nie odpowiadające wymogom § 168 ust. 4 przepisów o monop. spirytusowym z dn. 7. III. 1928 r. (Dz. U. M. S. Nr. 18 poz. 225), lecz odpowiadające pozostałym ustępom tegoż paragrafu, ustawione lub zamówione przed otrzymaniem powiadomienia o treści okólnika tutejszego z dn. 14. VII. 1927 r. L. 14540 i takich wymiarów, że 10 litrowe podziałki odnośnej są nie mniejsze, niż 10 mm., mogą pozostać w gorzelniach aż do czasu kapitalnego remontu tych gorzelń.

Różne wiadomości.

Waloryzacja czynszów na ożywienie ruchu budowlanego? Przed kilku miesiącami poruszono ze strony rządow plan waloryzacji czynszów dla zasilenia funduszów budwlanych. Wykonanie tego planu odroczono, gdyż wywołał on żywą dyskusję w łonie rządu i Rady finansowej.

Obecnie, jak słychać, rząd ma zamiar do planu tego powrócić i odpowiednie projekty przygotowane są w Ministerstwie Skarbu.

Oto jak donoszą, w ciągu ostatniego czasu badano wszystkie źródła, z których możnaby czerpać kapitały na akcję budowlaną, zwłaszcza na budowę mniejszych mieszkań. Zastanawiano się nad rozciągnięciem na ten cel pożyczki zagranicznej. Oka-

zało się jednak, że oprocentowanie takiej pożyczki byłoby zbyt wysokie. czyli, że czynsze w domach, wybudowanych z kapitałów pożyczonych, musiałyby być bardzo wysokie. Zresztą sezon obecny nie nadaje się zbytnio do zaciągania tego rodzaju pożyczek.

W związku z tem wrócono do pomysłu waloryzacji czynszów.

Chodzi mianowicie o podwyższenie opłaty za mieszkania (poza całkiem małemi), w stosunku 100 do 172). Podwyżka ta nie byłaby wprowadzona odrazu, lecz stopniowo przez 5 do 6 lat. Przy pełnej waloryzacji fundusz rozbudowy uzyskałby roczną kwotę w wysokości 300 do 400 miljonów złotych.

Właściciele domów otrzymaliby tylko obecne stawki, t. j. 100% czyuszu przedwojennego. Reszta wpływałaby na cele budowlane do funduszu rozbudowy.

Według projektu, waloryzacja czynszów miałaby się zacząć już od 1-go stycznia 1929 r., o ileby przedtem Sejm i Senat projekt zatwierdził.

Autorzy projektu zwracają uwagę, że wprawdzie podwyższenie czynszu przy przeciążeniu podatkowem byłoby niewątpliwie zjawiskiem ujemnem, to jednak głód mieszkań, dotykający zwłaszcza sfery ubogie, wymaga szybkich środków zaradczych.

Waloryzację czynszów na cele budowlane przeprowadzono już w Niemczech, Czechach, a obecnie przeprowadza się we Francji.

Wszystko to dobrze, lecz nie możemy sobie wyobrazić jak wobec tej waloryzacji wywiąże się urzędnik, któremu już od dłuższego czasu nie podwyższa się tej części uposażenia, która przeznaczona jest na opłatę mieszkania. Z chwilą zwaloryzowania komornego przecież położenie materjalne urzędnika się pogorszy!

Uposażenie urzędników państwowych w wypadku przejścia do służby cywilnej z innych rodzajów służby. Na mocy uchwały rady ministrów dnia 30 czerwca, sprawa uposażeuia urzędników państwowych w wypadku przejścia do służby cywilnej z innych rodzajów służb, przedstawia się w sposób następująoy: 1) w wypadkach bezpośredniego przejścia do państwowej służby cywilnej z innej służby państwowej, z wyjątkiem służby sędziowskiej i prokuratorskiej, wymierza się szczebel uposażenia w grupie otrzymanej z tytułu nominacji w sposób następujący: a) jeżeli osoba przechodząca do państwowej służby cywilnej otrzymuje tę samą grupę uposażenia, jaką posiadała w służbie poprzedniej, zatrzymuje posiadany już szczebel uposażenia, b) jeżeli grupa uposażenia, uzyskana przy nominacji jest wyższa od poprzedniej, wymierza się szczebel uposażenia jak przy awansach, c) jeżeli grupa uposażenia uzyskana przy nominacji jest niższa od poprzednio posiadanej, wymierza się

szczebel uposażenia odpowiadający alfabetycznie szczeblowi w poprzednio posiadanej grupie wyższej. 2) Uchwała niniejsza obowiązuje od dnia 1 lipca 1928 r. Uchwała niniejsza dotyczy również wypadków przejścia przed 1 lipca 1928 r., nie daje jednak prawa do różnicy uposażenia za czas ubiegły.

Co wykazuje Bilans Banku Polskiego? Bilans Banku Polskiego za pierwszą dekadę sierpnia b. r. w pozycji kruszec (606,3 mil. zł.), waluty, dewizy i należności zagraniczne (495,3 mil. zł.) wykazuje zmniejszenie o 6.2 mil. zł. do łącznej sumy 1.101,6 mil. zł. Waluty i dewizy niezaliczone do pokrycia zmniejszyły się o 4,3 mil. zł. (203,5 mil. zł.). Portfel wekslowy zmniejszył się o 9,2 mil. zł. (581,8 mil. zł.). Pożyczki zabezpieczone papierami wzrosły o 694 tys. zł. (64,2 mil. złotych).

Natychmiast płatne zobowiązania (572,1 mil. zł.) i obieg biletów bankowych (1.144 mil. zł.) łącznie zmniejszyły się o 20,5 mil. złotych do sumy 1,716,2 mil. zł. Inne pozycje bez większych zmian.

Setki tysięcy dolarów dla dyrektorów. Ciekawe dane zawiera memorjał Związku przemysłu naftowego, wystosowany do ministra przemysłu i handlu w sprawie redukcji w przemyśle naftowym.

Okazuje się, że dyrektorzy niektórych zakładów przejętych przez nowo powstały koncern naftowy otrzymali bajeczne odszkodowania, idące w dziesiątki tysięcy dolarów. I tak dyrektor „Karpat" otrzymał 240.000 dol. (!), dyr. „Fanto" 350.000 fr. szw. i t. d. Najmniejsze odszkodowanie dla członków dyrekcji wynosi około 20.000 dol. Jakże skromnie wobec tego przedstawiają się żądania pracowników. Żądaja oni tylko przyznania odprawy w wysokości 1 miesięcznej pensji za każdy rok pracy

Jak się preparuje watę antinikotynową? Według „Chemiker Zeitung" Nr. 11 używa się do tego celu z doskonałymi rezultatami siarczanu żelazowo-amonowego (Ferroammoniumsulfat). Watę umacza się w roztworze wymienionej soli i suszy. Wata taka nietylko pochłania większą część nikotyny, ale także kwas cjanowodorowy i siarkowodór zawarte w dymie tytoniowym.

Cztery i pół miljona strat rocznie powoduje dla skarbu Polski przemytnictwo. Dyrektor dep. ceł dr. Władysław Rasiński udzielił wywiadu przedstawicielom prasy stołecznej, w którym stwierdza, że Skarb ponosi przeciętnie rocznie straty 4,588.890 zł. przez przemytnictwo tytoniu, sacharyny, tkanin jedwabnych, bielizny, obuwia, wina, rumu, kawioru, terpentyny i t. d. do kraju, zwłaszcza, że za produkty te przemycane są zagranicę waluty złote i srebrne. Z dniem 1-go stycznia 1927 r. weszła w życie nowa ustawa, która przewiduje nagrody do 50 proc. wysokości omijanego przez przemytników cła dla tych wszystkich, którzy pomagają przy wykryciu szmuglu.

Druk „Społem“ Nowogrodzka 13-a. Tel. 325-93